Der TRAUM des Schauspielers AXEL PRAHL, S. 48

ZEIT MAGAZIN

Nº 17

17.4.2019

Warum sieht das so *gut* aus?

HOGAN Boutiques: MÜNCHEN - DÜSSELDORF - FRANKFURT
HAMBURG AND SELECTED STORES Tel. +089 2080770
HOGAN
HOGAN.COM

Die Fußballspielerin MELANIE LEUPOLZ im Gespräch, S. 62

ZEIT MAGAZIN

Das weiß der Mann,
der seit zehn Jahren für
uns *Essen fotografiert.*
Ein Heft über die Lust
am Kochen – von
und mit *Silvio Knezevic*

ALNATURA

BIO-BAUERN SCHÜTZEN UNSERE BIENEN

ALNATURA HILFT BAUERN BEI DER UMSTELLUNG AUF DEN BIO-LANDBAU!

Der Bio-Landbau geht sorgsam mit unserer Umwelt um: Die Artenvielfalt wird erhalten, der Boden, das Grundwasser und das Klima werden geschützt.

Bereits 2015 haben Alnatura und der NABU das Projekt „Gemeinsam Boden gut machen" ins Leben gerufen, das Betriebe finanziell bei der Umstellung auf Bio unterstützt. Alnatura fördert das Projekt im Rahmen der Alnatura Bio-Bauern-Initiative (ABBI).

Mehr unter alnatura.de/abbi

NABU

GEMEINSAM BODEN GUT MACHEN.

Die Alnatura Bio Bauern Initiative

17.4.19 N⁰ 17

Seit zehn Jahren schickt der Fotograf unserer *Wochenmarkt*-Kolumne, Silvio Knezevic, regelmäßig Fotos in die Redaktion, die dort sofort großen Hunger auslösen. Wie macht er das eigentlich, haben sich unsere Art-Direktorin Jasmin Müller-Stoy und die Layouterin Gianna Pfeifer gefragt und kamen so auf die Idee, ein Genießen-Heft mit ihm zu machen. Verwendet er diese Tricks, die es angeblich in der Foodfotografie gibt? Und isst er alles auf, was er zuvor fotografiert hat?

Um all dies zu erfahren, haben wir ein langes Interview mit ihm in seinem Münchner Studio geführt (Seite 18). Außerdem schreibt Elisabeth Raether, die Kolumnistin des *Wochenmarkts,* auf Seite 46 über die Zusammenarbeit mit dem Fotografen. Ab Seite 26 verrät Knezevic seine Lieblingsrezepte, darunter eines seiner kroatischen Großmutter. Und ab Seite 44 gibt er Hobbyköchinnen und -köchen Tipps, wie das Essen zu Hause noch schöner aussehen kann.

Titel 1 Silvio Knezevic Titel 2 Martina Borsche

HERR JANOSCH,
WIE WIRD MAN SCHNELL GESUND?

**»Wondrak kennt das Rezept seines Großvaters:
Jeden Tag zwei gesunde Gläschen von dem Schnaps in der Flasche pur!
Und zack – immer gleich gesund! Er war dann jeden Tag gesund.«**

Haben Sie auch eine Frage an Janosch? Schreiben Sie an janosch@zeit.de

Diese Woche in der Tablet- und Smartphone-App »DIE ZEIT«:
Ausschnitte aus »Die sagenhaften Vier« – mit der Stimme von Axel Prahl

08 **Martenstein**
Über eine leichtfertige Zusage mit Folgen

10 **Heiter bis glücklich**
Ein gepunktetes Sakko und weitere Entdeckungen der Woche

12 **Wochenmarkt**
Diesmal kocht der Fotograf: Spargel polnischer Art

14 **Deutschlandkarte**
Wo gibt es noch Feldhasen?

15 **Gesellschaftskritik**
Rummenigge und die Kartoffel: Über Sprachbilder im Fußball

16 **Fotokolumne**
Wer bist du? Folge 17

48 **Ich habe einen Traum**
Der Schauspieler Axel Prahl erzählt, dass er immer schon ein Spätzünder war

50 **Laufende Ermittlungen**
Notizen aus dem Alltag von Andreas Bernard

54 **Stilkolumne**
Über Nylon und andere künstliche Gewebe in der Luxusmode

55 **Unter Strom**
Mirko Borsche spielt auf seinem Handy ein Strategiespiel gegen seine Söhne

57 **Eine Frage der Liebe**
Darf er sich bei ihr wie ein Gast verhalten?

59 **Osterpreisrätsel**
Um die Ecke gedacht

61 **Prüfers Töchter**
Wie die 19-jährige Luna ihrem Vater das Theater näherbringt

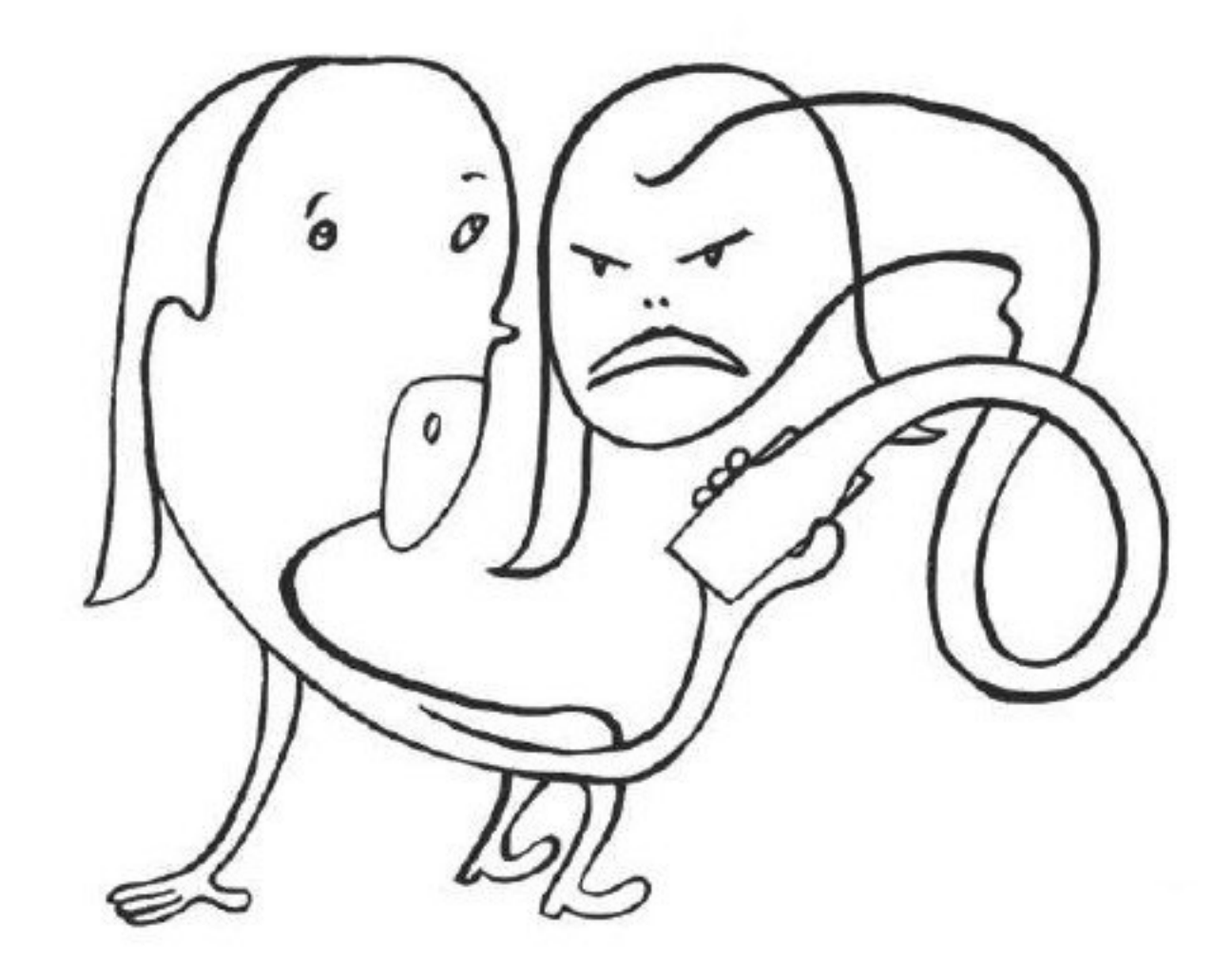
62 **Rettung**
Die Fußball-Nationalspielerin Melanie Leupolz über ihren Ehrgeiz

www.chanel.com CHANEL-Kundenservice · Tel. 01801-44 [illegible]

CHANEL
#CHANELHandbagStories

Harald Martenstein

Über eine leichtfertige Zusage mit nervenaufreibenden Folgen



Ich traf eine alte Freundin, die ich viele Jahre nicht gesehen hatte, nennen wir sie Steffi. Inzwischen besitzt sie einen kleinen Verlag. »Wir machen ein Buch mit Texten über Deutschland, da passt dein alter Text über den Wannsee wunderbar rein. Kann ich den haben? Bezahlen kann ich aber nichts.« Ich sagte so was wie: »Kein Problem.« Wir waren bereits beim dritten Wein. Der Text war wirklich alt. Ich hatte keine Ahnung, ob ich den überhaupt noch finde.

Am nächsten Tag rief Steffi an. »Der Text, den du versprochen hast, muss aber überarbeitet und aktualisiert werden, ja? Und ein bisschen länger sollte er werden. Doppelt so lang ungefähr.« Das Original hatte nach meiner Erinnerung vier oder fünf Seiten. Verdoppeln, das wären ein bis zwei Tage Arbeit. »Du, Steffi, dann kann ich es leider nicht machen. Ich hab grad viel um die Ohren. Das Kind ist krank, das neue Buch muss fertig werden, du weißt doch, wie es manchmal ist.« Steffi war sauer. »Du hast zugesagt. Abgabe ist in vier Wochen.« Die vier Wochen waren total verplant. Was hatte ich da bloß zugesagt? Aber es gibt immer eine Widerrufsfrist, das stand so auf der Verbraucherseite. Ich erklärte Steffi, dass ich nur aus fünf Motiven arbeite, ansonsten nicht: weil es Spaß macht, weil es Geld bringt, weil es für eine gute Sache ist, weil ich muss oder weil es Ruhm und Ehre bringt. Mindestens einer dieser Punkte muss zutreffen, besser zwei. Ich sagte: »Ich seh hier keins dieser Motive.« Sie: »Wir kennen uns doch.« Ich: »Mein Terminkalender ist halt voll. Ein anderes Mal, okay?«

Das ist einige Monate her. In der Zwischenzeit hat Steffi etwa zwanzig Mal angerufen, auch am frühen Morgen oder spät am Sonntagabend. Ich habe leider nicht immer das Gleiche gesagt. Oft sagte ich: »Nein, verdammt noch mal.« Dann wurde es ein langes Gespräch. Manchmal wollte ich einfach nur meine Ruhe haben oder saß an einer eiligen Arbeit. Dann sagte ich, um das Telefonat kurz zu halten: »Vielleicht, Steffi, ich denk drüber nach, lass uns in zwei Wochen reden.« Oder so was. Ich dachte, das verschafft mir zwei Wochen Ruhe, erst mal. Irgendwann gibt sie auf. Am Ende habe ich Steffis Nummer blockiert. Auf Facebook soll Steffi sich über einen bekannten Autor beklagt haben, der fest zugesagte Texte einfach nicht liefert.

Sie kommt jetzt zu meinen Veranstaltungen. Sie sitzt in der ersten Reihe und fixiert mich. Nach der Veranstaltung kommt sie und fragt, wann ich endlich den Text abliefere. Alle anderen hätten inzwischen geliefert. Sie nennt etliche bekannte Autorennamen. Jetzt kann sie sich ganz auf mich konzentrieren. Vor Kurzem erst stand ich vor der Veranstaltung mit dem Moderator zusammen. Sie stellte sich dazu, ohne sich vorzustellen, und unterbrach das Gespräch, um ohne erkennbaren Anlass, aber sehr ausführlich zu schildern, welche grausamen Prozeduren ihr Zahnarzt letztens an ihr vorgenommen habe. Dabei schaute sie mich an. Zu dem leicht irritierten Moderator sagte sie: »Ich bin seine Verlegerin. Kein leichter Job.« Langsam kriege ich Angst.

Ich erzählte einem gemeinsamen Bekannten von meinem Problem. Er sagte: »Auf die Art hat sie ihren Verlag in die Gewinnzone gebracht, das ist doch ein Wunder heutzutage.« Auch der Bekannte hatte ihr einen kostenlosen Text geliefert. »Diese Internetkonzerne übernehmen doch auch ständig Texte, ohne die Autoren zu bezahlen«, sagte er, »und du merkst es nicht mal.« Da ist was dran. Aber Google verlangt wenigstens nicht, dass ich den Text überarbeite, und Google ruft auch nicht an.

Harald Martenstein
ist Redakteur des »Tagesspiegels«

Illustration Martin Fengel
Zu hören unter www.zeit.de/audio

ANZEIGE

MANCHMAL MUSS ES EBEN MUMM SEIN

MUMM SEKTCOCKTAIL MIT BROMBEER-LAVENDEL-SIRUP

präsentiert von **Kitchen Stories.**

SO GEHT'S:

1 Für den Sirup Brombeeren, Zucker, Wasser und Lavendelblüten in einen Topf geben und aufkochen. Bei niedriger bis mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, dabei regelmäßig umrühren.

2 Brombeer-Lavendel-Sirup über ein feines Sieb gießen und in eine kleine Flasche füllen. Mit einem Korken verschließen. Anschließend ist der Sirup bis zu 4 Wochen haltbar.

3 Für den Cocktail Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben, je Glas 3 EL des Sirups hinzugeben und mit Mumm Extra Dry aufgießen. Mit Lavendel dekorieren. Cheers!

ZUTATEN:

FÜR DEN BROMBEER-LAVENDEL-SIRUP:

300 G BROMBEEREN
250 G ZUCKER
200 ML WASSER
2 EL GETROCKNETE LAVENDELBLÜTEN

FÜR DEN COCKTAIL:

EISWÜRFEL
BROMBEER-LAVENDEL-SIRUP
MUMM EXTRA DRY
LAVENDEL

NUR FÜR KURZE ZEIT – IM LIMITIERTEN DESIGN

FREUDE SCHENKEN – UND FREUDE ERHALTEN

Was könnte ein schöneres Gefühl in Dir auslösen, als anderen eine Freude zu bereiten? Selbstgemachte Geschenke aus der Küche eignen sich dafür hervorragend, denn sie bereiten nicht nur Freude bei der Vorbereitung, sondern zeigen auch, dass sie von Herzen kommen.

Ob zum Muttertag, zum Geburtstag oder einfach so. Eine einfache Geste, die doch einen so großen Effekt hat – genau für diese besonderen Genussmomente lebt auch die Marke Mumm.

Überrasche Deine Liebsten mit einem hausgemachten Brombeer-Lavendel-Sirup, der sich kombiniert mit dem feinfruchtigen Geschmack des Mumm Extra Dry in einen raffinierten und eleganten Sektcocktail verwandelt.

Mumm &Co.

WWW.MUMM-SEKT.DE/MUMM-DRINKS
WWW.KITCHENSTORIES.COM/DE

Unsere Entdeckungen der Woche

Auch Sie können etwas für die Verschönerung des Stadtbilds tun – zum Beispiel, indem Sie in diesem Sakko des nigerianischen Designers Kenneth Ize herumlaufen

Mit den Papiervorlagen in dem Bastelbuch »Citigami Berlin« von Clockwork Soldier kann man berühmte Gebäude der Hauptstadt im Miniaturformat nachbauen (Prestel)

Heiter bis glücklich

Der Beginn der Kaltgetränke-Saison lässt sich sehr schön mit diesen limonadenfarbenen Gläsern feiern – entworfen vom »Cabana Magazine« für Matches Fashion

Was die Ruhr und der Mississippi gemeinsam haben, zeigt die Ausstellung »Two Rivers« im NRW Forum Düsseldorf mit Fotografien des Deutschen Joachim Brohm und des Amerikaners Alec Soth

»Die Midlife-Crisis wurde 1957 in London erfunden.«

In ihrem Buch »Vierzig werden à la parisienne« erzählt die in Paris lebende, aus den USA stammende Journalistin Pamela Druckerman auf gewitzte und selbstironische Art vom Leben in der Lebensmitte – gespickt mit erhellenden Details aus der Forschung zum Thema (Mosaik Verlag)

Endlich die coolste Socke im ICE-Abteil sein – mit dieser Laptophülle von The North Face

Zu diesen Ohrringen in Linguine-Form tragen Sie am besten ein tomatenrotes Kleid und einen parmesanfarbenen Hut (argumentbijoux.bigcartel.com)

Fotos: Kenneth Ize; Prestel; Cabana; Joachim Brohm; The North Face; Argument Bijoux

Von Claire Beermann

Auch wenn mein Wein mal die ganze Welt erobert – meine Wurzeln sind hier.

Weine aus deutschen Regionen:
Qualität, die man schmeckt.

Die 13 deutschen Weinregionen sind geschützte Ursprungsbezeichnungen.

Weine aus deutschen Anbaugebieten überzeugen nicht nur mit außergewöhnlichem Geschmack, sondern auch mit höchster Qualität. Das garantiert auch die Europäische Union, die alle 13 deutschen Weinregionen als geschützte Ursprungsbezeichnungen anerkannt hat.

Willkommen in besten Lagen.

deutscheweine.de

Spargel polnischer Art

Zutaten für 4 Personen: 3 Eier, 150 g Butter, 60 g Semmelbrösel, 1 Bund frische Petersilie, 2 kg weißer Spargel

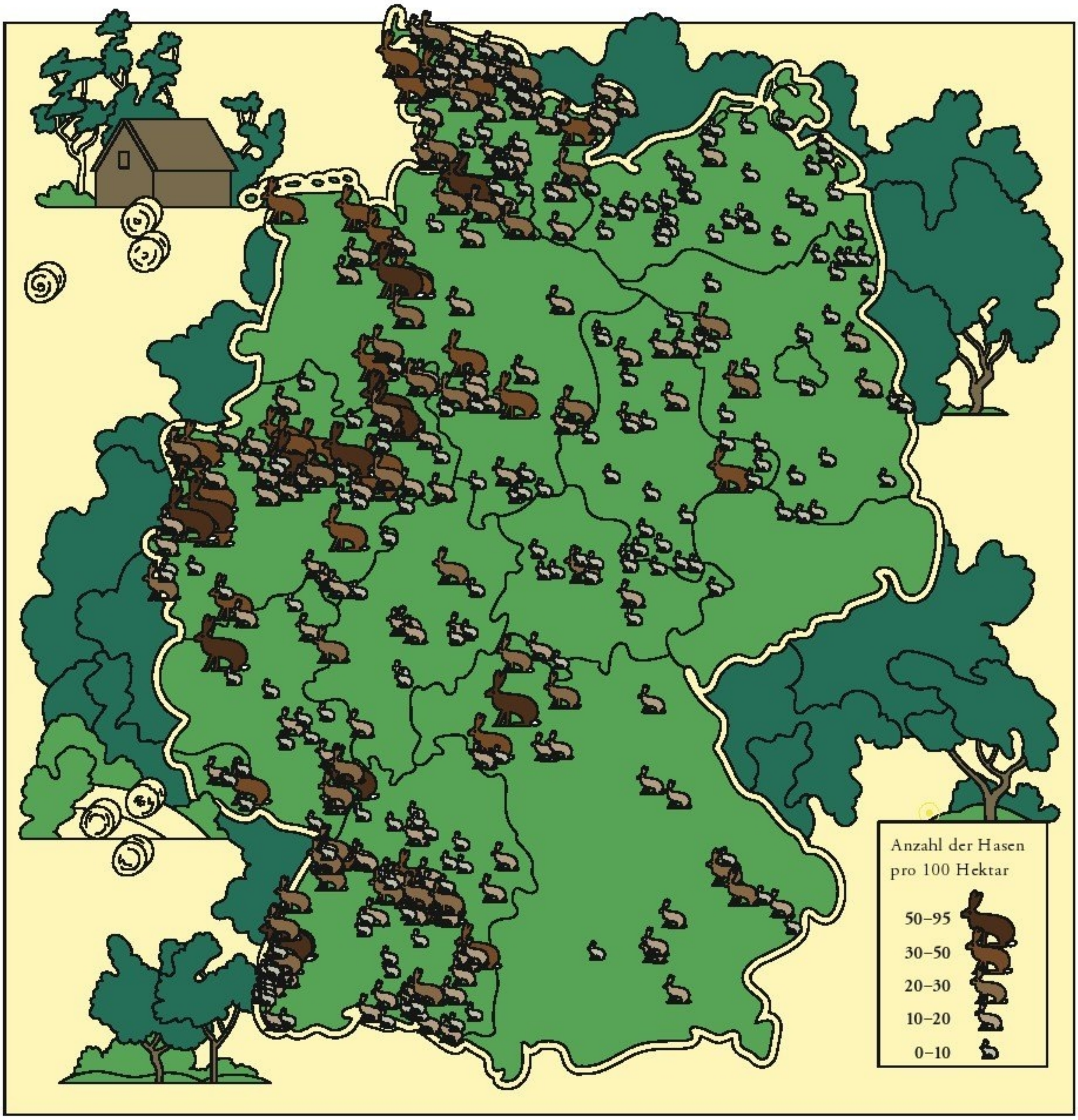
Diese Woche haben Elisabeth Raether, die Kolumnistin, und ich, der Fotograf, die Rollen getauscht. Hier schreibt also ausnahmsweise und garantiert einmalig jemand, der für einen Brief an den Steuerberater drei Wochen braucht. Ich leide seit der vierten Klasse an einer chronischen Schreibblockade, die Schuljahre davor zählen nicht. Also gut: Ein Rezept für Blumenkohl polnischer Art, dachte ich, das kriege ich hin. Als ich dies der Redaktion vorschlug, kam umgehend ein »Nein, um Gottes willen«. Kohl? Jetzt? Nach diesem harten Winter? Zur Schreibblockade gab es also auch noch inhaltlichen Gegenwind aus Berlin. Was man als Koch sehr schnell lernt, ist die elegante Improvisation. Keine Crème fraîche mehr da? – Okay, nehmen wir halt Crème double. Also schlug ich Spargel polnischer Art statt Blumenkohl polnischer Art vor. Große Begeisterung bei den Redakteuren, alles super. Nicht so bei Elisabeth Raether, der ich das Rezept schickte, damit sie ihr Foto machen konnte. Sie schrieb, sie wolle die Woche darauf auch Spargel im *Wochenmarkt* bringen. Aber egal, das soll Elisabeths Problem sein, außerdem ist ja Spargelzeit. Mein Schwiegervater isst da jeden Tag welchen.

Eier hart kochen, pellen und in kleine Würfel schneiden, Butter schmelzen, Semmelbrösel darin rösten. Petersilie hacken und mit den Eiern in die Bröselbutter geben. Wenn die Masse zu trocken ist, einfach noch mehr Butter hinzufügen. Über den gekochten Spargel geben. Man kann den geschälten Spargel auch grillen oder braten. Oder gleich den Spargel durch gekochten Blumenkohl ersetzen.

Von Silvio Knezevic

Foto Elisabeth Raether

next125
authentic kitchen
Händler unter www.next125.com



Quelle Deutscher Jagdverband e.V., Wildterfassungen der Länder

Der Feldhase heißt natürlich so, weil er das Feld liebt. Leider haben sich die Felder verändert, sodass es dem Hasen heute nicht mehr so gut geht wie vor 40 oder 50 Jahren, als Felder noch klein waren und an ihren zahlreichen Rändern jene Kräuter wuchsen, die für den Feldhasen eine Delikatesse sind. Margeriten, Rotschwingel oder Kamille mümmelt der Hase auf seine putzige Art, damit – gerade jetzt im Frühling, wenn der Nachwuchs da ist – die Milch für die Hasenjungen schön fett ist. Ist der April nass und kalt, verhungern viele Hasenjungen. Und wenn dann auch noch Kräuter knapp werden: oje!

Drei Millionen deutsche Feldhasen gibt es heute noch, sie gelten als »bedroht«. Besonders viele haben im nördlichen Westfalen und in Schleswig-Holstein ihre Heimat (wegen der kleinteiligen Landwirtschaft) und entlang des Rheins und um Stuttgart (wo viel Gemüse angebaut wird). Sachsen hat sich bei der Hasenzählung leider nicht beteiligt, deshalb ist die Karte dort leer. In manchen Gegenden gibt es so viele Hasen, dass sie schon wieder gejagt werden dürfen. Es ist also nicht so einfach für die Hasenfamilien, die goldene Mitte zu treffen, in der sie nicht aussterben und auch nicht abgeschossen werden.

Von Matthias Stolz

Illustration Laura Edelbacher

Foto picture alliance/augenklick

Die Kraft der Sprachbilder des Karl-Heinz Rummenigge

Karl-Heinz Rummenigge, Vorstandsvorsitzender des FC Bayern München und verkannter Poet, umschrieb nach dem Kantersieg neulich im Spitzenspiel gegen Borussia Dortmund die aktuelle Situation seines Vereins wie folgt: »Ich sag immer: Jetzt muss der Bauer die Kartoffeln einfahren, und jetzt ist die Kartoffel heiß. Und die müssen wir dann eben hoffentlich am letzten Spieltag in Form der Schale gemeinsam essen.«

Ein Sprachbild voller archaischer Kraft. Und als gebürtiger Westfale weiß Rummenigge, dass die Kartoffel als Metapher natürlich noch lange nicht ausgekocht ist. Wir wagen eine Prognose für die kommenden Monate:

Ende Mai. Die Bayern verspielen am letzten Spieltag die Meisterschaft. Rummenigge ist frustriert: »Ich sag nur: Jetzt haben die Dortmunder die Schale und wir den Salat.«

Juli. In einem Interview spricht Rummenigge über die Saisonvorbereitung: »Jetzt müssen die Kartoffeln gesät werden, damit wir am Saisonende ernten können.« Und er verteidigt die teure Verpflichtung internationaler Topspieler: »Ich sag immer: Kartoffeln schießen keine Tore, sondern nur ins Kraut!«

August. Beim Abschiedsspiel von Franck Ribéry hält Rummenigge mit feuchten Augen die Lobrede vor der Südkurve: »Keiner schnibbelt so wie du, Franck. Ich sag immer: Du bist keine Pommes, du bist feinstes Gratin.«

Oktober. Die Bayern scheiden wegen eines umstrittenen Elfers im DFB-Pokal gegen Paderborn aus. Rummenigge geht nach Abpfiff auf den Schiri los: »Der hat sich doch fallen lassen wie eine heiße Kartoffel, du Nachtschattengewächs!«.

Dezember. Mit einem barschen »Frühkartoffeln interessieren mich nicht« wehrt Rummenigge im *Aktuellen Sportstudio* Fragen nach der verlorenen Herbstmeisterschaft ab, kritisiert jedoch das Rotationsprinzip des Trainers: »Ich sag immer: Wenn man Bratkartoffeln zu oft wendet, muss man sich nicht wundern, wenn sie am Ende zerfallen.«

Februar. Einige Stammspieler sind verletzt. »Den Spielern wird durch die vielen Spiele die Stärke entzogen«, analysiert Rummenigge in einer Brandrede vor dem Fifa-Weltkongress, »wenn zu viele Hände in die Chipstüte greifen, bleiben am Ende nur noch Krümel übrig.« Seine Forderung: »Wir müssen dringend mehr Puffer in den Spielplan einbauen!«

April. Nach dem Sieg im Champions-League-Halbfinale gegen den FC Liverpool ist Rummenigge zufrieden: »Sie wollten uns mit ihrem Pressing zu Brei machen, aber wir haben sie frittiert.«

Mai. Rummenigge war rätselhafterweise für Wochen abgetaucht. Pünktlich zum Saisonfinale ist er wieder da: »Ich sag immer: Man muss den Anker werfen, bevor die Wellen hochschlagen. Jetzt müssen wir die Netze auswerfen und die Meisterschaft nach Hause schaukeln!«

Von Anna Kemper

ZEIT REISEN

Marion Gräfi
Dönhoff

Ihre Heimat in Polen

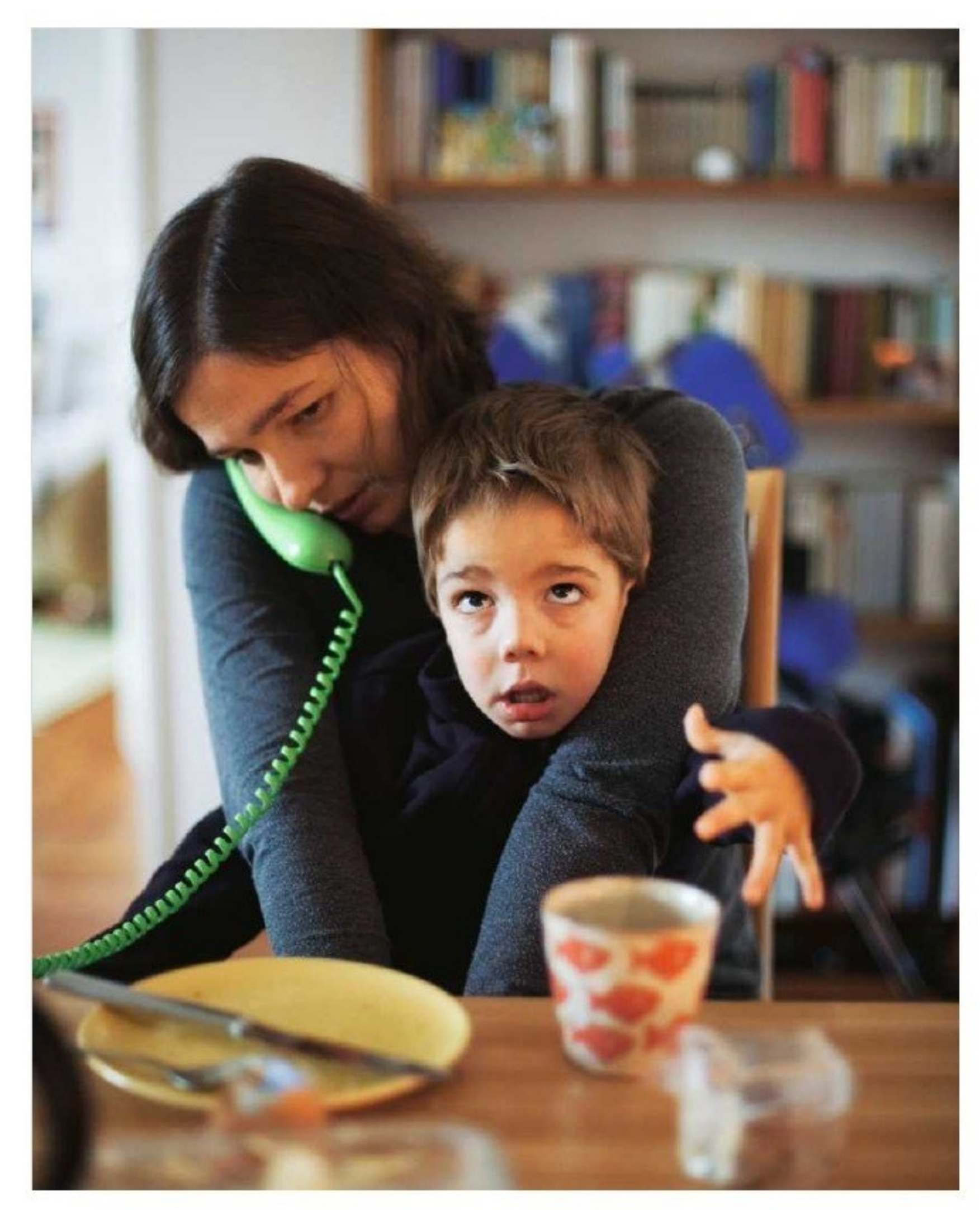
Entdecken Sie Ostpreußen, die Hei
der langjährigen Chefredakteurin
Herausgeberin der ZEIT. Unsere in
sive Spurensuche vermittelt einen
bendigen Eindruck von der hist
schen Region und wirft einen Blick
neue Entwicklungen in Polen und
nigsberg. Der polnische Journalist
ZEIT-Mitarbeiter Janusz Tycner, der
Gräfin einst persönlich als Stipendi
der Dönhoff-Stiftung in die ZEIT
daktion holte, begleitet Sie auf der
samten Reise.

Termine: 2.–10.6. | 7.–15.7.2
Preis: ab 1.970 €

040/3705-496
www.zeitreisen.zeit.de
doenhoff

In Kooperation mit:

© Marion Dönhoff Stiftung | Anbieter: Zeitverlag Gerd Bucerius GmbH & Co. KG Bucerius Straße, Hamburg
Veranstaltet durch IKARUS TOURS GmbH, Am Kalten born 49-51, D-61462 Königstein



Mit neun Monaten fing es an: Friedrich hatte Krämpfe, die ihn am ganzen Körper steif werden ließen. Sie waren schmerzhaft und verstörten ihn sichtlich. Auf dem Bild ist er vier, damals waren es bis zu 15 Anfälle täglich. Heute sind es zum Glück weniger. Sie kamen gleich nach dem Aufwachen und waren so erschöpfend, dass er danach wieder einschlief – und beim nächsten Aufwachen fing alles wieder von vorne an. Trotzdem musste das Leben weitergehen, und wenn meine Frau nach Tagen endlich den richtigen Sachbearbeiter der Krankenkasse an der Strippe hatte, musste das Gespräch geführt werden, egal wie es Friedrich ging.

Der Fotograf Florian Jaenicke, 50, macht Bilder von seinem Sohn Friedrich, um ihn besser zu verstehen. Friedrich ist seit seiner Geburt 2005 mehrfach schwerstbehindert

THE RITUAL OF SAMURAI

Perfekt gepflegt

shave | skin | shower

AMSTERDAM PARIS LONDON NEW YORK

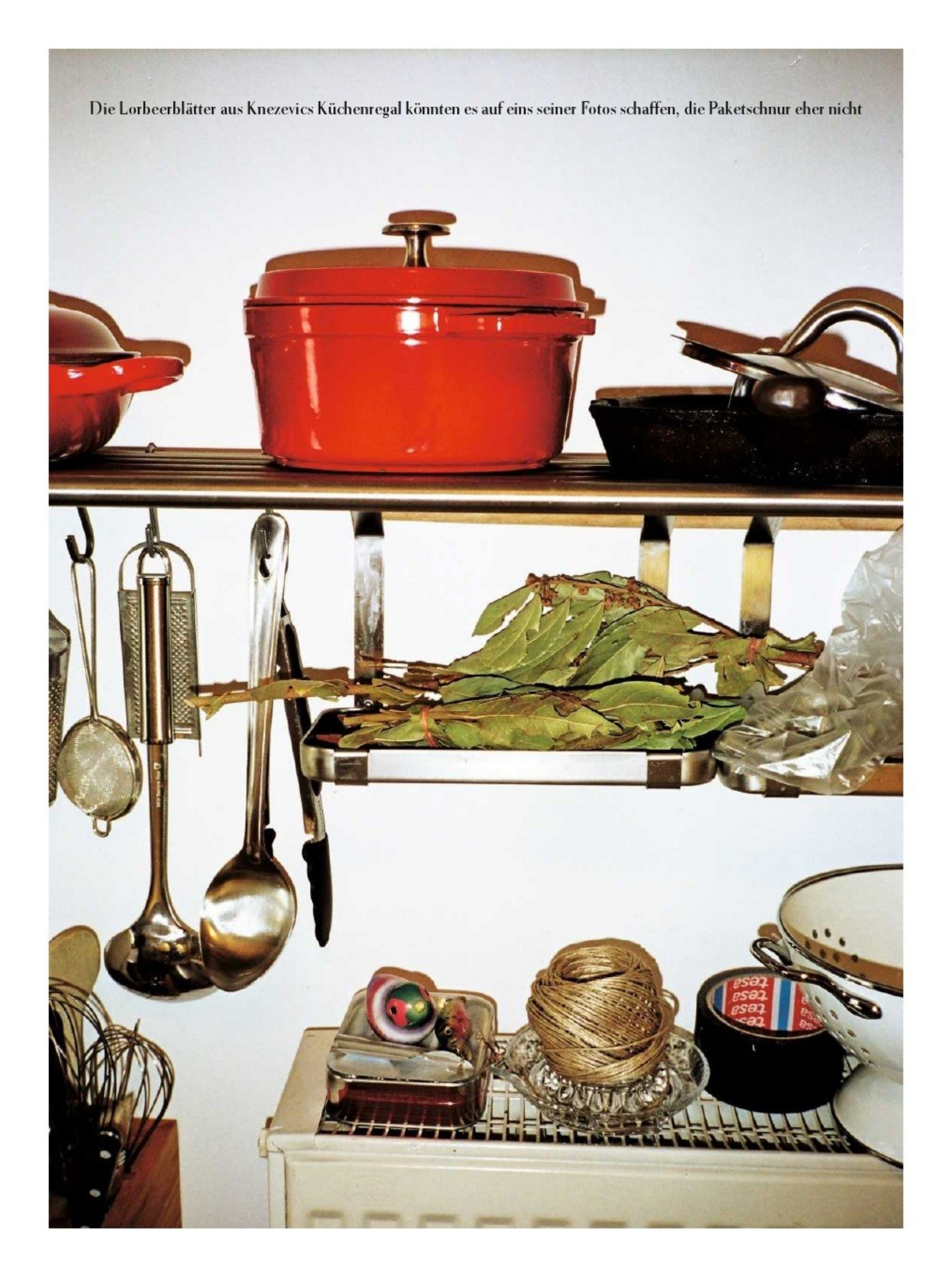
Viele Jahrhunderte lang legten die japanischen Samurai Krieger großen Wert auf ihr Erscheinungsbild. Sie schrieben der Körperpflege einen hohen Stellenwert zu, um durch ihr Äußeres Stärke, Kontrolle und Selbstvertrauen auszustrahlen. Inspiriert von dieser Tradition, haben wir die The Ritual of Samurai Kollektion für den modernen Mann kreiert.

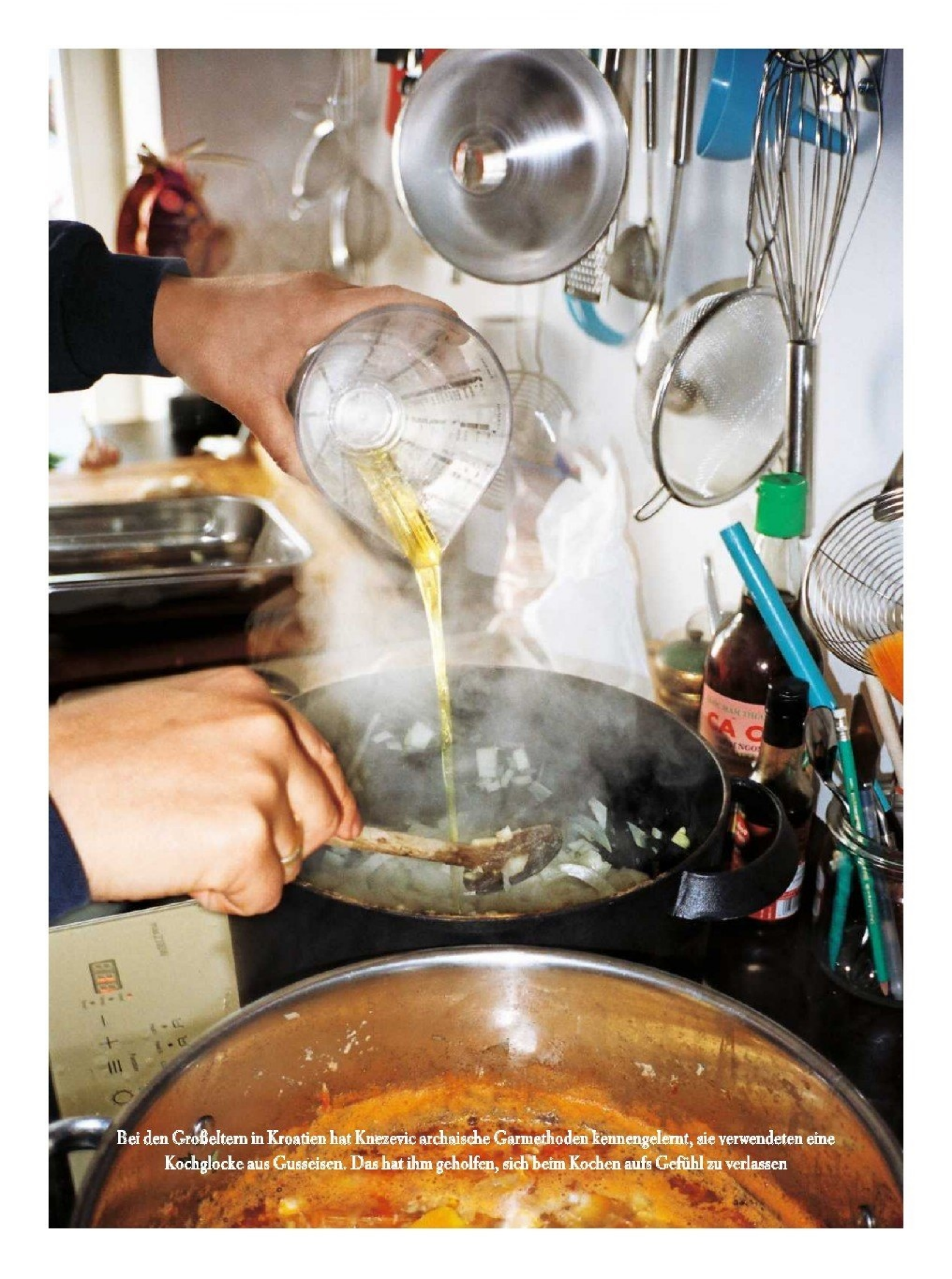
RITUALS.COM

»Manchmal garen wir mit dem Heißluftföhn nach«

Silvio Knezevic verwandelt einfache Weihnachtsgänse in glänzendes Geflügel und unscheinbares Gulasch in ein Prachtgericht. Ein Gespräch mit dem kochenden Foodfotografen über Q-tips, Schinken-Käse-Toast und hungrige Rockmusiker nach einem Auftritt

Die Lorbeerblätter aus Knezevics Küchenregal könnten es auf eins seiner Fotos schaffen, die Paketschnur eher nicht





Bei den Großeltern in Kroatien hat Knezevic archaische Garmethoden kennengelernt, sie verwendeten eine Kochglocke aus Gusseisen. Das hat ihm geholfen, sich beim Kochen aufs Gefühl zu verlassen

Von MILENA CARSTENS und ILKA PIEPGRAS Fotos MARTINA BORSCHE

Silvio Knezevic setzt schnell noch Kartoffeln auf, bevor das Interview beginnt. Auf dem Herd köchelt bereits ein Oktopus – ein altes Familienrezept, das in diesem Heft auf Seite 41 vorgestellt wird. Wir sind im Studio des Foodfotografen mitten im Schwabinger Universitätsviertel verabredet, wo er kocht, fotografiert und Bürokram erledigt. Zum Gespräch gibt es frische Butterbrezen und Kaffee aus einer professionellen Maschine. Das Studio liegt in einem Hinterhof, kein Straßenlärm dringt herüber. Gelegentlich meldet sich Yoshi, Knezevics Labrador, und wird dann mithilfe von ein paar Hundekeksen auf seinen Platz zwischen Bücherregal und Computer verwiesen.

Herr Knezevic, muss man als Foodfotograf gut kochen können?

Bis Ende der Neunziger haben solche Fotos Still-Lifer gemacht, die alles abgelichtet haben, was sich nicht bewegt. Also beispielsweise auch Autofelgen, Lippenstifte oder Elektrogeräte. Da war es egal, ob man kochen kann oder nicht. Heute gibt es die Kategorisierung in Still-Lifer, Porträtfotografen und so weiter nicht mehr, weil es für jeden Fotografen technisch möglich ist, alles zu machen. Aber ich denke, um ein richtig guter Foodfotograf zu sein, muss man im Thema drin sein. Gerne essen, gerne kochen.

Erinnern Sie sich an Ihr erstes prägendes Erlebnis beim Essen?

In der ersten Klasse hat mich mal ein Schulkamerad zum Mittagessen nach Hause mitgenommen. Es gab Pfannkuchen, die mit Hackfleisch gefüllt und genau abgezählt waren: Jeder bekam genau einen. Als ich nach mehr fragte, hieß es: »Nö, du hast ja noch Salat.« Wir durften bei Tisch auch kein Wasser trinken. All das hat mich verwundert, denn bei uns in der Familie hat meine Mutter immer einen großen Stapel Pfannkuchen auf den Tisch gestellt, jeder hat sich genommen, so viel er wollte, und wenn der Stapel leer war, hat sie welche nachgemacht. Wir haben gequatscht und vom Teller der anderen probiert, es war laut und völlig normal, dass etwas übrig blieb. Da habe ich zum ersten Mal gespürt, dass Essgewohnheiten verschieden sind und Mamas unterschiedlich kochen.

Haben Sie als Kind schon selbst gekocht?

Mit sechs habe ich das erste Rührei gemacht. Meine Schwester und ich durften früh selbst kochen, denn unsere Eltern haben beide gearbeitet. Die sind mit der zweiten Gastarbeiterwelle in den Siebzigerjahren aus Kroatien zu Siemens nach München gekommen. Ich würde jetzt gern erzählen, dass sie sich am Fließband kennengelernt haben, aber das war in einer Jugo-Beize in ihrer Freizeit. Später sind wir dann an den Bodensee gezogen, und meine Eltern haben in einem Kleingartenverein eine Wirtschaft aufgemacht: Zum Weißen Rettich. Zu essen gab es klassische Sachen wie Wurstsalat und Schnitzel, auch Cevapcici mit Djuvečreis und Aivar.

Wie kam es zur Entscheidung, eine Kochlehre zu machen?

Nach der elften Klasse musste ich das Gymnasium verlassen, weil ich mehrmals sitzen geblieben war. Schulisch hat man gemerkt, dass ich aus einer Gastarbeiterfamilie komme: Meine Eltern waren nicht so involviert in der Schule, sie gingen nicht auf Elternabende und hatten keinen Kontakt mit Lehrern oder anderen Eltern. Ich wusste bis zuletzt nicht, ob ich versetzt werde. Es hing an einer einzigen Note. Dann war es zu spät, sich in dem Jahr noch einen Ausbildungsplatz zu suchen, plötzlich hatte ich keine Perspektive. Ich hab dann ein halbes Jahr in einem Teppichladen gejobbt und mich bei ein paar Porträtstudios beworben, weil mich Fotografie interessierte. Die haben aber nur Leute mit Abitur genommen. Also habe ich mich für eine Ausbildung als Koch entschieden, denn das war die andere Sache, die mich interessiert hat.

Plötzlich springt er auf, rennt aus dem Arbeitszimmer hinüber in die Küche und ruft: »Ich muss nach den Kartoffeln schauen!«

Sie sind in Konstanz im Steigenberger Inselhotel in die Lehre gegangen, einem Fünf-Sterne-Betrieb. Ist die Arbeit in einer Hotelküche so schrecklich, wie man es sich nach Anthony Bourdains »Geständnissen eines Küchenchefs« vorstellt?

Überhaupt nicht. Ich würde jedem jungen Menschen empfehlen, ein halbes Jahr in einer Küche zu arbeiten. Man lernt, seine Zeit einzuteilen – und man lernt auch zu improvisieren. Es geht mit Füßen, Nase, Ohren und Händen gleichzeitig zur Sache. Jeder Handgriff muss sitzen. In der Mitte der Küche stand ein riesiger gusseiserner Herdblock, mit Gas betrieben. Für den musste man ein richtig gutes Feeling haben: Am Rand konnte man etwas warm halten, in der Mitte war es richtig heiß und 20 Zentimeter daneben viel kälter. Im Grunde war das die Weiterentwicklung von dem, was meine kroatische Oma mit der Peka gemacht hat.

Eine Peka, das müssen Sie bitte erklären.

Eine Kochglocke aus Gusseisen. Man macht Feuer auf einer Beton- oder Ziegelplatte, und wenn es heruntergebrannt ist, schiebt man die Glut zur Seite. Jetzt hat man eine heiße Fläche, auf die man eine Form stellt, die zum Beispiel mit Lammfleisch, Kartoffeln, viel Öl, ein paar Knoblauchzehen und ein bisschen Weißwein gefüllt ist. Darüber stülpt man die Peka und schaufelt die Glut drü-

Silvio Knezevic wurde 1976 in München geboren und machte eine Kochlehre im Hotel Steigenberger am Bodensee. Er arbeitete im Restaurant des Hotels Vier Jahreszeiten in München und als Caterer für Rockbands. Mit Ende zwanzig studierte er dann Fotodesign an der Hochschule München. Heute arbeitet er als freier Foodfotograf für verschiedene Magazine und Verlage

ber. Ein Eisenring am Rand der Glocke verhindert, dass die Glut abrutscht. Nach zwei bis drei Stunden ist das Essen fertig gegart, auf sehr sanfte Art. Als Kinder haben wir immer die Sommerferien in Kroatien verbracht, meist bei der Familie meines Vaters. Die hatten eine kleine Landwirtschaft zur Selbstversorgung: eine Kuh und ein paar Felder, Puten, Schweinchen und Pfirsichbäume. Es gab ein Plumpsklo und keinen Strom, als Kinder haben meine Eltern Schafe gehütet und mit vier oder fünf Geschwistern gemeinsam in einem Bett geschlafen. Alles ging dort immer schon sehr pragmatisch zu. Weil meine Großmutter auf dem Feld gebraucht wurde, hat ihr Vater, mein Urgroßvater also, dem Bürgermeister ein Lamm geschenkt, damit sie nicht eingeschult wird.

Wie hat das alles Ihre Art zu kochen beeinflusst?

Anders als beim Elektroofen konnte man da nicht einfach nachschauen, ob das Essen fertig ist. Ich hab dort gelernt, mich aufs Gefühl zu verlassen. Dass man fühlt, schaut, riecht. Gerade bei Fleisch. Wenn es zäh ist, muss es nicht zwingend von schlechter Qualität sein, sondern ist meistens nicht lang genug gekocht. Und ich bin unabhängig von bestimmten Utensilien, brauche nicht unbedingt diesen genialen Topf oder jenes tolle Schneidebrett, damit etwas gelingt.

Ein paar Monate nach der Lehre sind Sie dann 1998 nach München ins Hotel Vier Jahreszeiten gewechselt. Dessen Restaurant Walterspiel – benannt nach den beiden Brüdern, die das Vier Jahreszeiten gegründet hatten – gehörte damals zu den besten Restaurants in Deutschland.

Das lag an Monsieur Vloche. Er war der Prototyp eines französischen Küchenchefs: klein und mit Schnurrbart, pieksaubere Montur, Kochmütze und Holzclogs. Es gab die klassische französische Trüffelküche. Gänseleberterrine zum Beispiel, ewig in Portwein mariniert. Nach einer Weile wurde das Walterspiel dann amerikanisiert, in Richtung klassische Hotelküche mit Club-Sandwiches und Bistrogerichten. Ein neuer Küchenchef kam, von dem habe ich die Thai-Küche kennengelernt. Koriander und Zitronengras zu verwenden, Currypasten zu machen und Fisch auch roh zu essen, ihn mit Salz zu verändern – das war ja damals, Ende der Neunzigerjahre, alles noch neu. Nach zwei Jahren habe ich dann gekündigt. Ich habe im Backstage und in anderen Münchner Konzerthallen das Catering für Bands gemacht. Gehobene Küche in Hotels oder Sternerestaurants ist nämlich nur schwer kompatibel mit Familienleben oder mit einem heterogenen Freundeskreis, der nicht ausschließlich aus Gastronomen besteht.

Was gibt es beim Konzert-Catering zu essen?

Im Vorfeld bekommt man einen Catering-Rider geschickt, da steht drauf, was die Band will. Je unbedeutender der Veranstaltungsort, desto dichter beschrieben ist der Zettel. Nach dem Motto: Je mehr wir draufschreiben, desto größer ist die Wahrscheinlichkeit, dass wir wenigstens ein bisschen von dem bekommen, was wir mögen. Und je größer der Veranstaltungsort, desto weniger steht drauf – denn Künstler, die dort auftreten, sind ein gutes Catering gewohnt und wissen, dass sie bekommen, was sie wollen. Polentaschnitten mit Ratatouille war eins meiner Standardgerichte.

Ein rein pflanzliches Gericht Anfang der Nullerjahre, als Veganismus noch ein Fremdwort war?

Außer bei Hardrockern. Die haben Marken von veganen Aufstrichen aufgeschrieben, die man damals nur in Spezialgeschäften bekam. Hip-Hopper wollten immer Hühnchen haben. Viele Bands essen erst nach dem Konzert, nicht davor, was für mich wieder Nachtschichten bedeutet hat. Das wollte ich nicht auf Dauer. Und irgendwas hat während der Cateringzeit meine alte Begeisterung für die Fotografie geweckt. Ich hatte immer eine Kamera dabei und habe im Alltag viel fotografiert – wie früher mit der kleinen Knipse, die ich zur Kommunion bekommen hatte. Aber an eine Ausbildung habe ich mich erst nicht rangetraut.

So viele Möglichkeiten wie heute, Fotografie zu studieren, gab es damals ja nicht. Heute besitzt jeder eine Digitalkamera, aber in der analogen Zeit waren die hohen Materialkosten eine große Hürde für Studenten.

Wäre ich in einem Akademikerhaushalt aufgewachsen, hätten meine Eltern damals vielleicht gesagt: Der Bub hat zwar kein Abitur, ist aber talentiert. Versuchen wir es doch mal auf einer Kunsthochschule. Wir kamen aber gar nicht auf diese Idee. Ich habe mich dann an einer privaten Gestalterschule beworben und einen Abendkurs als Grafiker gemacht. Meine Abschlussarbeit war ein kleines Kochbuch, selbst fotografiert mit einer alten russischen Mittelformatkamera, einer Kiev 88. Meine damalige Freundin und heutige Frau hat dann gesagt: Du bewirbst dich jetzt an der Fachhochschule für Fotodesign.

Hatten Sie damals schon vor, das Kochen und die Fotografie zu verbinden?

Überhaupt nicht. Ich habe nicht angefangen, Fotografie zu studieren, um Kochbücher zu machen, sondern wegen Typen wie Garry Winogrand und Alex Webb ...

... zwei amerikanische Fotografen, deren Namen für die klassische Reportage stehen.

Oder auch die Schwarz-Weiß-Fotografien von Josef Koudelka. Als ich deren Bilder gesehen habe, dachte ich: Ich will das auch können.

Am Ende sind Sie doch kein Reportagefotograf geworden. Warum?

Ich habe gemerkt, dass ich nicht der Reportagefotograf bin, der ich gerne wäre. Dass ich nicht das Talent habe und mit meinem Wesen nicht dahin komme, wo ich gerne hinwill. Weil ich zu schüchtern und zurückhaltend bin. Ich bin nicht der Typ, der zwei Meter näher rangeht als alle anderen. Ich habe keine Lust, aufdringlich zu sein – und so einer musst du in der Reportagefotografie sein, du darfst keine Scheu haben.

An welcher Stelle kam die Abzweigung in Richtung Foodfotografie?

Ich habe das Fachhochschulstudium als Chance gesehen, dreieinhalb Jahre lang alles Mögliche auszuprobieren. Ich

war viel entschlossener als meine Kommilitonen – weil ich ja bereits einen Beruf hatte und auch älter war. Im fünften Semester habe ich ein Praktikum bei Hans Gerlach gemacht, Rezeptautor und Foodstylist. Es lief gut. Danach habe ich mein Studium mit Foodstyling finanziert.

Klingt noch nicht nach einer großen Leidenschaft. Damals eher ein Brotjob?

Nein, ich habe das gleich als richtigen Beruf empfunden. Es gefiel mir, das Kochen in diese Form von Arbeit zu übersetzen.

Hat sich das Styling auf Ihren Kochstil ausgewirkt?

Ich habe anders zu kochen gelernt als im Restaurant: langsamer und in kleineren Mengen. Wie eine Mama. Man kocht alles wie im Rezept angegeben, aber nicht alles genauso lange. Bei einem Borschtsch zum Beispiel werden Kohl und Kartoffelwürfel nur kurz mitgekocht und dann separat weitergegart. Auf die Art nehmen sie nicht die dunkelrote Farbe der Roten Bete an, sondern sind nur leicht rosa und dadurch später besser zu erkennen. Am Set stehen dann alle Zutaten in kleinen Schüsseln bereit, und man setzt das in seine Einzelteile zerlegte Gericht zusammen.

Welche Utensilien braucht man am Set?

Um es gleich zu sagen: Haarspray, Sekundenkleber und Klarlack hat man in den Achtzigern verwendet. Das ist heute ein Klischee. Wenn auf meinem Foto etwas glänzt, ist es mit Öl eingepinselt worden. Das Wichtigste am Set sind Pinsel in verschiedenen Größen und Gläser mit Öl, Wasser und einem Öl-Wasser-Gemisch. Gekochtes Fleisch zum Beispiel trocknet beim Anschneiden sofort aus, also wird es immer wieder mit Wasser angepinselt. Außerdem braucht man Spritzen und Schläuche, um Flüssigkeiten wegzunehmen. Q-tips und Glasreiniger zum Säubern des Porzellans, wenn man gekleckert hat.

Wie realistisch ist die Foodfotografie heute? Es gibt doch sicher immer noch Tricks?

Bei einer Suppe mit einer gebratenen Garnele versinkt normalerweise die Einlage. Also füllt man die Schüssel zu zwei Dritteln mit Kartoffel- oder Grießbrei, richtet darauf die Garnele an und gießt zum Schluss ein bisschen Suppe an. Bei Kuchen nimmt man mehr Mehl, um sicherzugehen, dass sie stabil sind. Saucen bindet man fester, damit sie auf dem Fleisch bleiben. Wenn man Gemüse kocht, gibt man manchmal Natron ins Kochwasser, damit es schön grün bleibt. Für einen Erdbeersmoothie püriert man keine Früchte, sondern mischt Milch oder Sahne mit Lebensmittelfarbe. Das kann man gut dosieren.

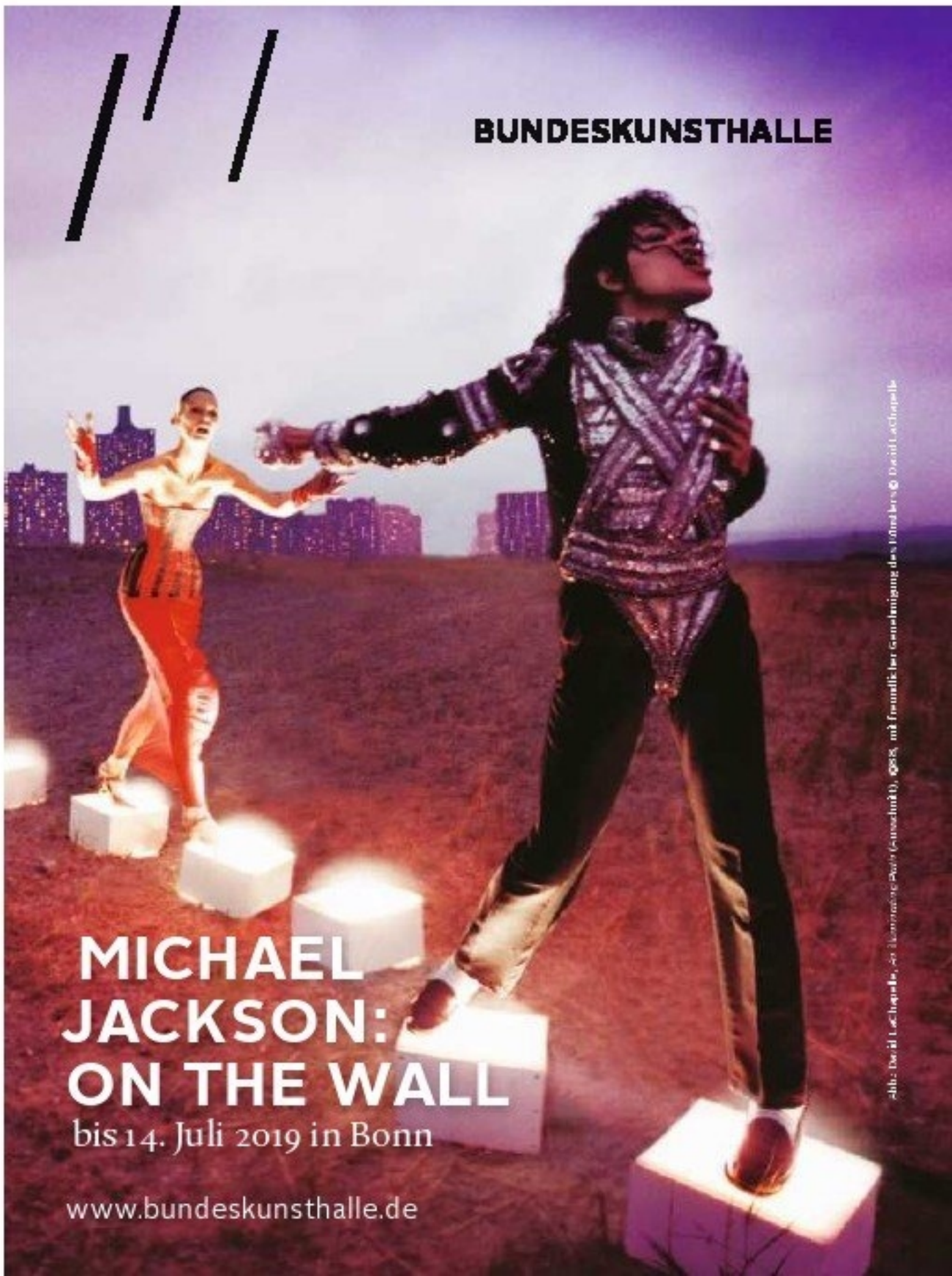
Was ist mit der klassischen Weihnachtsgans? Die sieht auf Fotos immer viel besser aus als in der Realität.

Geflügel schrumpelt sofort zusammen, wenn es aus dem Ofen kommt: Das Fleisch zieht sich zusammen, und die Haut drum herum schlabbert. Auf Fotos sieht man aber pralles, glänzend braunes Geflügel. In Wahrheit sind das fast rohe Tiere, mit Sojasauce eingepinselt und am Set noch an manchen Stellen mit dem Heißluftföhn nachgegart. Übrigens nicht zu verwechseln mit einem Haushaltsföhn, sondern sehr viel heißer.

Das machen Sie aber nicht für den »Wochenmarkt«, oder?

Richtig. Für Kolumnen wie den *Wochenmarkt* wird eins zu eins gekocht. Allerdings nehme ich das Essen nicht einfach aus dem Topf und richte es mit der Kelle an. Das schaut fast nie gut aus. Man muss das Essen ein bisschen dekonstruieren und es dann lässig anrichten. Es ist Jamie Oliver zu verdanken, dass wir von der Foodfotografie der Achtzigerjahre weg sind: Damals war alles symmetrisch angerichtet und penibel arrangiert. Ich nenne das Schwellenangst-Foodfotografie. Man sieht Gerichte und denkt: »Krasser Koch. Was der kann!« Seit Jamie Oliver denkt man: »Ich kann das auch.« Schaut aus, als sei es einfach passiert, lässig aus dem Handgelenk. Die Zutaten sind unregelmäßig geschnitten, und man verwendet beim Fotografieren Tageslicht, alles sieht viel natürlicher aus. Früher wurde auch aus der Perspektive des Essers fotografiert, als würde man das Gericht vor sich haben. Heute ist der Top-Shot sehr populär, also die Perspektive von oben.

Ist dadurch das Essen als solches wichtiger geworden, während es vorher mehr um die Inszenierung ging?



Heute sind beim Fotografieren weniger Accessoires im Einsatz, aber die, die es sind, sind extrem wichtig. Du kannst das Essen nicht mehr auf einem weißen Hotelteller anrichten. Der muss wie von Hand getöpfert aussehen, möglichst unregelmäßig. Man verwendet Materialien, die eine heimelige Atmosphäre ausstrahlen und sich weich anfühlen. Keine Metalloberflächen, sondern eher Stein oder Holz, grobes Leinen oder ungebügelten Stoff.

Sofort nach dem Studium haben Sie begonnen, als Foodfotograf fürs ZEITmagazin zu arbeiten. Das war vor zehn Jahren. Wie kam das?

Als Bachelorarbeit habe ich die komplette Ausgabe eines Foodmagazins produziert. Hans Däumling, der betreuende Professor, hat eine Ausstellung mit den sechs besten Abschlussarbeiten organisiert. In der Jury, die die Arbeiten ausgesucht hat, saß der Creative Director des *ZEITmagazins*. Ein paar Tage nach der Jurysitzung kam ein Anruf aus der Redaktion: Schick doch mal ein paar Bilder. Kurz danach habe ich dann die erste Siebeck-Kolumne fotografiert.

Wolfram Siebeck war Ihnen ein Begriff, ja?

Der war allen in der Gastronomie ein Begriff. Man hat ihn gehasst oder geliebt. So einen haben wir in Deutschland nicht mehr: einer, vor dem alle Respekt haben oder den sie fürchten. Seine Kolumnen waren schwierig zu bebildern, weil es selten um Rezepte ging. Mal war es ein Pamphlet gegen irgendeinen Koch, dann ein Text über eins seiner Lieblingsbilder oder über Radarfallen. Ein knorriger alter Mann, der nicht zugehört hat und so eine gereiztwurschtige Arroganz ausstrahlte. Einmal hat Siebeck sich beschwert, dass auf dem Foto das Kartoffelgratin zu dick geschnitten war. Solche kompromisslosen Typen fehlen heute manchmal. In der Kommunikation ist alles supervorsichtig geworden, niemand will Fehler machen.

Wieder stürmt Knezevic unvermittelt in die Küche zu den Kartoffeln. Man hört Wasser zischen … Und Flüche. Es riecht verbrannt. Er kommt zurück und sagt: »Wir bestellen eine Pizza, ja?«

2011 hat Elisabeth Raether mit dem »Wochenmarkt« den Kolumnisten Siebeck abgelöst. Was unterscheidet die beiden aus Ihrer Sicht?

Elisabeth betrachtet Essen soziokulturell: Es ist das, was die Menschen ausmacht und zusammenhält. Gleichzeitig ist ihr Stil sehr pragmatisch: Kochen hat bei ihr die Funktion, einen am Abend zufrieden zu machen. Wolfram Siebecks Sichtweise war dogmatisch und stur: Deutsche Küche kann nichts und wird nie gut sein. Weißwürste hat er mal Albinopimmel genannt. Dabei ist die Weißwurst eins der tollsten Produkte der deutschen Küche! Wenn die einen französischen Namen hätte, würden alle sagen: Oh, wie kann ein Brät so fein und luftig sein! Für Siebeck war Essen ein Distinktionsmerkmal. Elisabeth ist viel näher am echten Leben dran, weg vom Restaurant, zu Hause. Und sie treibt das Kochen mit wenigen Zutaten zur Perfektion.

Bei Elisabeth Raether spielt Kochen im echten Leben eine große Rolle. Bei Ihnen auch?

Im Alltag kocht meine Frau. Die hat sich anfangs übrigens totgelacht über die Telefonate mit meinen Eltern. Wir reden stundenlang darüber, wer was gekocht oder gegessen hat. Ich koche total gern am Wochenende.

Was gibt es unter der Woche bei Ihnen zu essen?

Grießnockerlsuppe oder einen Schinken-Käse-Toast zum Beispiel. Wir haben einen Kompaktgrill, der von oben und unten grillt, so einen braucht jede Familie. Du kaufst einen guten Schinken und einen Bergkäse, haust ein bisschen Rucola rein – und hast ein super Abendessen.

Und was am Wochenende?

Eine Bouillabaisse oder einen ganzen Fisch. Gute Produkte, ohne hochnäsig heranzugehen. Eher bodenständig auf italienisch-französische Art.

Ihr Sohn ist zweieinhalb Jahre alt, haben Sie ihn als Baby auch mit Fertiggerichten gefüttert?

Klar hat er, wenn wir müde waren, auch Gläschen bekommen. Oder wir haben Kartoffelsuppe gekocht und für ihn ein paar Kartoffeln früher rausgenommen zum Kleindrücken. Ich bin in München-Neuperlach in einer Hochhaussiedlung aufgewachsen und habe dort im Einkaufszentrum bei McDonald's gegessen. Später am Bodensee gab es Selbstgekochtes von der Mutter. Zwischen diesen Polen bewege ich mich immer noch. Im Frankreich-Urlaub haben wir uns morgens auf dem Campingplatz vorm Zelt eine Stulle geschmiert und mittags im Restaurant Champagner getrunken.

Was möchten Sie, was Essen betrifft, Ihrem Sohn mitgeben?

Spaß am Kochen soll er haben. Dass es erfüllte Zeit ist, nicht blöde Pflicht. Und er soll ein breites Repertoire an Geschmäcken bekommen. Ihm nicht nur Sachen anbieten, die er mag, sondern auch was anderes. Wenn's nach ihm ginge, würde er den ganzen Tag Milchschnitten essen …

… von Verbraucherschützern als eins der ungesündesten Nahrungsmittel entlarvt. Sie enthält mehr Zucker und Fett als ein Stück Schokoladen-Sahne-Torte.

… ja mei, er hat sie halt bei der Oma kennengelernt.

Sieht es bei Ihnen am Abendbrottisch aus wie auf den Fotos?

Wir haben schönes Geschirr und einen schönen Tisch, das reicht. Und ich richte am Tisch an, nicht auf Tellern. Ich mag es, Töpfe auf den Tisch zu stellen.

Was sieht auf Bildern am besten aus?

Oktopus. Frische Kräuter sind immer schön. Auch ganze gebratene Fische sind sehr fotogen. Und rohes Fleisch. Auf Instagram sieht man viel Avocados und Ananas.

Was ist am schwierigsten zu fotografieren?

Gerichte, die Ton in Ton sind. Gulasch zum Beispiel, alle Schmorgerichte.

Wie fangen Sie das auf?

Ablenken mit anderen Sachen. Zum Beispiel Granatapfelkerne draufstreuen. Auch eine Zitrone mit Blatt rettet jedes

Bild. Oder ein Zweig mit Kirschbaumblüten. Da muss man aber aufpassen, dass es nicht zu kitschig wird. Nicht zu foodblogmäßig.

Hat Instagram die Foodfotografie verändert? Wird mehr geschönt?

Die Ästhetik ändert sich auch ohne Instagram ständig. In den Achtzigerjahren gab es plötzlich eine Welle von Fressmagazinen, da haben Foodfotografen auch gestöhnt. Man muss sich damit abfinden, dass Blogger ein genauso schönes Foto machen.

Und wie hat sich das Kochen durch Blogs und Instagram verändert?

Bestimmte Trends sind nur durch Instagram groß geworden. Bowls zum Beispiel. Kaltes Zeug, ich versteh's nicht. Oder Meal-Prep: Schaut nett aus, ich glaube aber nicht, dass viele Leute sich zu Hause ihr Essen vorbereiten, es in Büchsen stapeln und mit ins Büro nehmen. Chia-Samen sind auch nur wegen Instagram populär: Die schwarzen Punkte sehen lustig aus. Genauso Drachenfrüchte. Auch die Imbisskultur verändert sich durch die Visualisierung über Social Media: Früher gab es den Eiswagen und den Currywurststand, heute werden Kaffee oder Hamburger in dekorativen Oldtimern wie einer italienischen Ape verkauft. Im Selbstverständnis hat sich die Esskultur total verändert. Koch zu lernen gilt heute als cool. Als ich die Ausbildung gemacht habe, war das anders.

Welches sind Ihre liebsten Kochbücher?

Das illustrierte Life Kochbuch für den verwöhnten Geschmack aus dem Jahr 1961 mag ich wegen der Bilder. *Die echte Wiener Küche* von Lydia Beck aus den Sechzigerjahren wegen der Rezepte. Beide Bücher sind nur noch antiquarisch zu finden.

Welchen Satz hören Sie im Zusammenhang mit Ihrem Beruf am häufigsten?

Isst du nach dem Fotografieren alles auf?

Und? Was passiert nach dem Shooting mit Essen, das übrig bleibt?

Was auf dem Teller lag, wird weggeschmissen. Der Rest von einem Topf Gulasch natürlich nicht. Bei Kochbuchproduktionen kochen wir fünf Tage am Stück, so viel kann niemand essen, dann mache ich Care-Pakete für die Nachbarn.

Silvio Knezevic hat die Textnachrichten, die während unseres dreistündigen Interviews auf seinem Handy eintrafen, weitgehend ignoriert. Nur einmal schaute er etwas genauer hin – als er seine Mutter als Absender erkannte. Ihre Nachricht: »Petersilie beim Oktopus nicht vergessen!«

ANZEIGE

HÖRENSWERT

AKTUELLE HÖRBUCHEMPFEHLUNGEN

HÖRPROBE:
randomhouse.de/
hoerenswert5a

Eva Mattes liest
Elena Ferrante
FRAU IM DUNKELN

Als die moderne, selbstbewusste Leda im Urlaub auf Nina und ihre Tochter Elena trifft, verdüstert sich die Ferienidylle. Verdrängte Erinnerungen werden in der sonst so vernünftigen Frau geweckt, die sie zu einer unbegreiflichen Tat hinreißen lassen.

Der Hörverlag
4 CDs oder Download, ca. 4 h 29 min

HÖRPROBE:
randomhouse.de/
hoerenswert5b

Johann von Bülow liest
Regina Scheer
GOTT WOHNT IM WEDDING

Im Haus im Wedding kreuzen sich die Lebenswege von Einheimischen und Zugezogenen, von Verfolgten, Verlierern und Verachteten, alle auf der Suche nach dem Stückchen Glück.

Der Hörverlag
1 MP3-CD oder Download, ca. 11 h 53 min

HÖRPROBE:
randomhouse.de/
hoerenswert5c

Christian Baumann liest
Dalai Lama, Desmond Tutu
DAS BUCH DER FREUDE

Immense Lebenserfahrung und die Weisheit zweier Weltreligionen, im Gespräch vereint zu einer gemeinsamen Erkenntnis: Was uns Liebe und Sinn verleiht – und Hoffnung in unsere unsichere Welt bringt – ist die innere Freude!

Random House Audio
2 MP3-CDs oder Download, ca. 10 h

Rezepte und Fotos SILVIO KNEZEVIC

Die Rezepte meines Lebens

Normalerweise kocht Silvio Knezevic Gerichte nach und fotografiert sie dann. Diesmal kommen sie von ihm selbst. Sie stammen von seiner kroatischen Großmutter, seinen Reisen nach Asien – und eines verdankt er seiner Sehnsucht nach Südfrankreich

Bouillabaisse

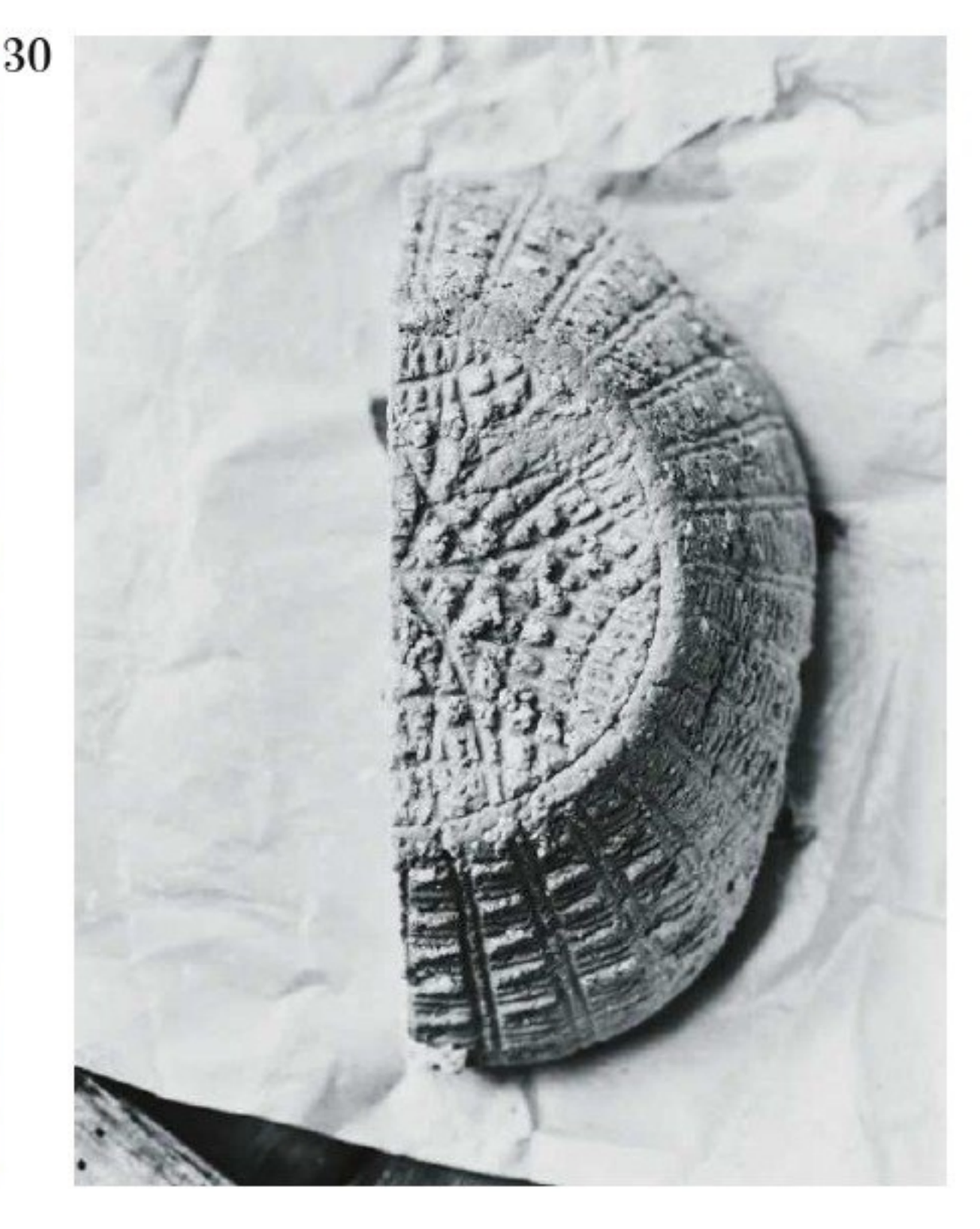
Der Klang des Namens hat mich schon im Französischunterricht in der Schule fasziniert. Aber leider war Südfrankreich immer sehr weit weg für mich. Also kochte ich mir eines Tages selbst eine Bouillabaisse, und seitdem bin ich dieser Kombination aus Safran, Fenchel und Fisch verfallen. (Ja, sie ist leider teuer und aufwendig nachzukochen). In Südfrankreich war ich übrigens immer noch nicht.

Fischsuppe für 4 bis 6 Personen:
1 ½ kg gemischte ganze Fische
(z. B. Rotbarbe, Knurrhahn, Seehecht, Schellfisch, Wolfsbarsch, Dorade; im Fischladen bestellen, dort filetieren und Köpfe und Gräten einpacken lassen), 300 g ganze Garnelen (mit Schalen und Köpfen), 500 g geputzte Miesmuscheln, 3 Zwiebeln, 5 Knoblauchzehen, 3 Tomaten, 2 Fenchelknollen, 5 EL Olivenöl, 50 ml Pernod (kann man auch weglassen), ½ TL Safranfäden, Salz, Pfeffer, 1 Baguette

Die Karkassen, also die Gerippe der Fische, grob zerhacken. Garnelenköpfe abschneiden oder -ziehen, Körper schälen, sichtbare Därme mit einem Messer entfernen, dann kalt stellen. Zwei Zwiebeln grob schneiden, die Knoblauchzehen nur anquetschen. Die Tomaten grob schneiden. Das Grün der Fenchelknollen abschneiden und für später zur Seite legen. Knollen halbieren und den Strunk unten rausschneiden, ähnlich wie bei Tomaten. Die äußeren Blätter der Knolle lösen und grob schneiden. Den inneren Teil des Fenchels ebenfalls für später zur Seite legen.
In einem großen Topf 3 EL Olivenöl erhitzen und das geschnittene Gemüse, die Karkassen und die Garnelenschalen und -köpfe anschwitzen, etwa 5 Minuten lang. Mit dem Pernod ablöschen und etwa 2 l Wasser darübergießen. Salzen (ca. 1 TL). Langsam zum Kochen bringen und den entstehenden Schaum abschöpfen. Etwa eine Stunde lang köcheln. Deckel dabei etwas offen lassen und gelegentlich mit einem Kartoffelstampfer auf die Karkassen drücken, so löst sich das Fischfleisch von den Gräten. In dieser Stunde des Köchelnlassens die Rouille zubereiten.

Rouille (ein Aufstrich):
100 g Weißbrot, 50 ml Wasser, 1 Messerspitze Safran, 2 TL Piment d'Espelette (oder andere Chiliflocken), 1 Knoblauchzehe, 150 ml Olivenöl, Salz

Das Weißbrot klein schneiden und gemeinsam mit dem Safran in 50 ml Wasser einweichen. 20 Minuten durchziehen lassen. Anschließend die restlichen Zutaten der Rouille zugeben und fein pürieren. Mit Salz abschmecken.
Nach besagter Stunde Kochzeit den schönen Teil des Fenchels und eine Zwiebel in etwa 1 cm große Würfel schneiden. In einem zweiten großen Topf mit 2 EL Olivenöl etwa 5 Minuten lang anschwitzen. Die Suppe durch ein feines Sieb dazugießen, kurz aufkochen lassen. Safranfäden in etwas heißem Wasser auflösen, dazugeben und dann 5 Minuten kochen lassen. In dieser Zeit die Fischfilets in mund- und suppenlöffelgerechte Stücke schneiden. Mit den Miesmuscheln dazugeben. 10 Minuten kochen lassen, die Garnelen dazugeben und noch einmal 3 bis 5 Minuten ziehen lassen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Suppe auf tiefe Teller verteilen und mit dem Fenchelgrün, gewaschen und grob geschnitten, bestreuen.
Mit gerösteten oder getoasteten Baguettescheiben und der Rouille, die man sich aufs Brot schmiert, servieren.



Gnocchi mit geräuchertem Ricotta

Dieses Gericht habe ich in einem Dorf im Trento kennengelernt, wo eine Tausendjahrfeier oder etwas Ähnliches stattfand. Es ist ein Essen aus wundervoll einfachen Zutaten, das durch den geräucherten Ricotta spannend wird.

Für 4 bis 6 Personen:
1 kg mehligkochende Kartoffeln, 1 Ei, 2 TL Salz,
100–150 g Mehl, 100–150 g Hartweizengrieß,
100 g Butter, 100 ml Olivenöl,
1 Bund Salbei, 200 g geräucherter Ricotta
(gibt's im italienischen Feinkostladen;
geriebener Scamorza geht auch)

Die Kartoffeln mit der Schale weich kochen, abgießen und ausdampfen lassen, anschließend pellen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und mit dem Ei, Salz sowie 100 g Mehl und 100 g Hartweizengrieß durchkneten. Wenn die Masse noch zu feucht ist, mehr Mehl und Grieß unterkneten. Sie sollte sich gut formen lassen und nicht zu sehr an den Händen kleben. Am besten, man macht einen kleinen Probegnoccho und kocht ihn in leicht siedendem gesalzenem Wasser. Wenn die Konsistenz passt, geht's ans Formen. Dafür den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in daumendicke Schnüre rollen und davon quadratische Stücke abschneiden. Diese mit einer Gabel leicht flach drücken, wobei die typische Gnocchiform entsteht. Die fertigen Gnocchi in siedendem gesalzenem Wasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. In der Zwischenzeit Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Salbeiblätter darin frittieren (Vorsicht, spritzt) und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die fertigen Gnocchi mit der Schaumkelle herausheben und in – reichlich – Butter durchschwenken. Auf Teller verteilen und den Käse darüberbröseln, schließlich die Salbeiblätter darüberstreuen.
Wenn es zu viele Gnocchi sind, kann man sie in rohem Zustand aufbewahren: Man wendet sie ordentlich in Mehl und friert sie sogleich in einem flachen Gefäß ein. Die gefrorenen Gnocchi werden dann bei Bedarf unaufgetaut in kochendes Wasser geworfen.

Papayasalat

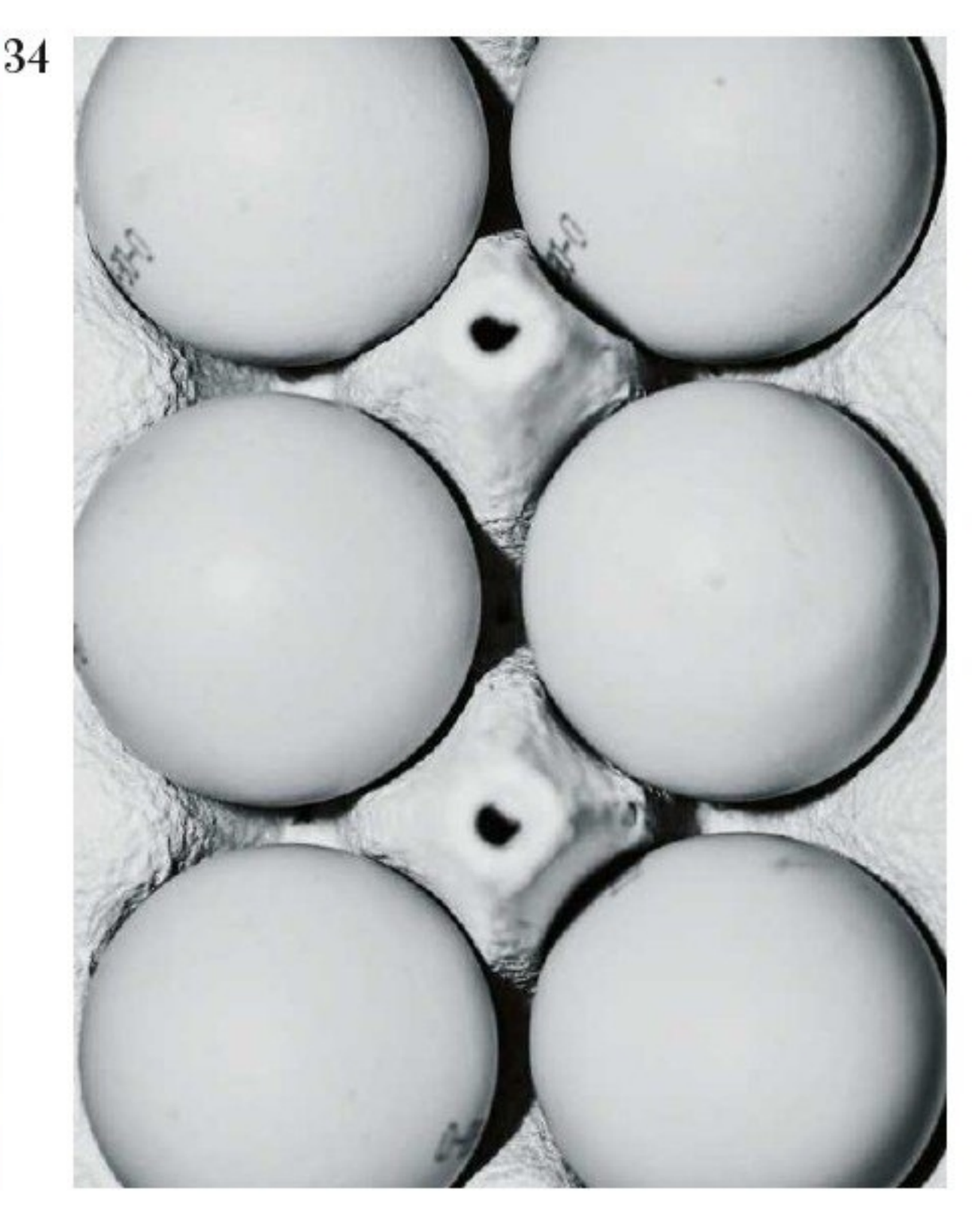
Ich lernte dieses Gericht im Hotel Vier Jahreszeiten in München von einem thailändischen Koch. Inzwischen habe ich es oft in Thailand gegessen. Ich bin dort schon kläglich gescheitert, wenn ich bei der Frage *»Spicy?«* den Daumen selbstbewusst nach oben gestreckt habe. Der Schärfegrad dieses Rezeptes bewegt sich im unteren Niveau.

Als Vorspeise für 4 Personen:
1 frische grüne Papaya (ca. 500 g), 200 g Möhren,
1 EL getrocknete Garnelen

Die Papaya halbieren und die Kerne entfernen (grüne Papaya gibt es im Asia-Laden. Alternativen sind Kohlrabi oder Weißkohl. Nur bitte keine gefrorene Papaya verwenden). Papaya und die Möhren schälen und anschließend in sehr feine Streifen schneiden. Das geht am besten mit einem Gemüsehobel mit feinen Kamm-Einsätzen oder einem Papaya-Slicer aus dem Asia-Shop (kostet nicht viel). Die Garnelen in einem großen Mörser leicht zerstoßen und das gehobelte Gemüse hinzugeben. Erneut mörsern, bis das Gemüse mürbe und glasig wird. Statt Stößel und Mörser kann man auch Faust und Schüssel benutzen.

Für das Dressing und das Topping:
Saft einer Limette, 1 Tomate (geviertelt),
4 EL brauner Zucker, 4 EL Fischsoße (aus dem Asia-Laden),
1 Knoblauchzehe, 1 halbierte Thai-Chili
(mit oder ohne Kerne, je nach Mut), 50 g geröstete Erdnüsse

Für das Dressing alles bis auf die Erdnüsse mit dem Stabmixer mixen. Dressing mit dem Salat vermengen. Erdnüsse im Mörser leicht zerstoßen und den Salat damit bestreuen.



Jaja i pomidore

Als Kind war ich jeden Sommer mit meiner Schwester und meinen Eltern bei den Großeltern im damaligen Jugoslawien. Sie hatten einen Bauernhof, viel Obst und Gemüse. Aus ihren Tomaten kochte uns die Großmutter *jaja i pomidore,* manchmal zum Frühstück, manchmal zum Mittagessen und manchmal auch zum Abendessen. Übersetzt heißt es: »Eier und Tomaten«.

Für 2 bis 3 Personen:
1 kg Fleisch- oder Flaschentomaten, etwas Olivenöl,
1 TL Salz, 1 TL Zucker,
4 mittelgroße Eier, Baguette, Ciabatta oder Fladenbrot

Da in diesem Rezept außer mit Salz nicht gewürzt wird, braucht es wirklich geschmackvolle Tomaten, beispielsweise San Marzano, eine Sorte Flaschentomaten aus Italien. Auf jeden Fall sollten die Tomaten vollreif sein, im Sommer ist das am ehesten der Fall.

Den Strunk der Tomaten großzügig entfernen und die Tomaten kreuzförmig einschneiden. Um die Tomaten zu häuten, etwa 1,5 l Wasser kochen. Tomaten in einer Schüssel oder einem Topf mit dem kochenden Wasser vollständig übergießen. Etwa eine Minute im heißen Wasser lassen. Dann in kaltem Wasser abschrecken. Nun lässt sich die Haut leicht abziehen. Tomaten grob schneiden.
In einer hohen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, die Tomaten und je einen TL Salz und Zucker hinzugeben. Bei mittlerer Hitze ca. 30 bis 40 Minuten köcheln lassen, bis die Soße gut eingedickt ist.
Die Eier aufschlagen, nur leicht verkleppern. Man sollte noch gut Eigelb und Eiweiß unterscheiden können. Eier in die Soße geben und vorsichtig unterheben. Bei niedriger Hitze für 3 bis 5 Minuten stocken lassen. Hin und wieder vorsichtig umrühren. Nicht zu oft, damit größere Stücke Ei erkennbar bleiben.
In Schalen verteilen und mit etwas Olivenöl begießen. Man braucht kein Besteck, sondern dippt das Brot in das Gericht.

Rotweinhase

Das ist ein Rezept von meiner kroatischen Großmutter, das in unserer Familie seit Generationen oft und gern gekocht wird. Ich mag es, weil es sich sehr einfach zubereiten lässt und trotzdem festlich ist. Man kann es auch für Reh verwenden.

Für 4 bis 6 Personen:
1 Hase von circa 2 kg, 1 ½ kg Zwiebeln,
5 EL Olivenöl, 5 Knoblauchzehen, 1,5 l leichter Rotwein,
10 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer

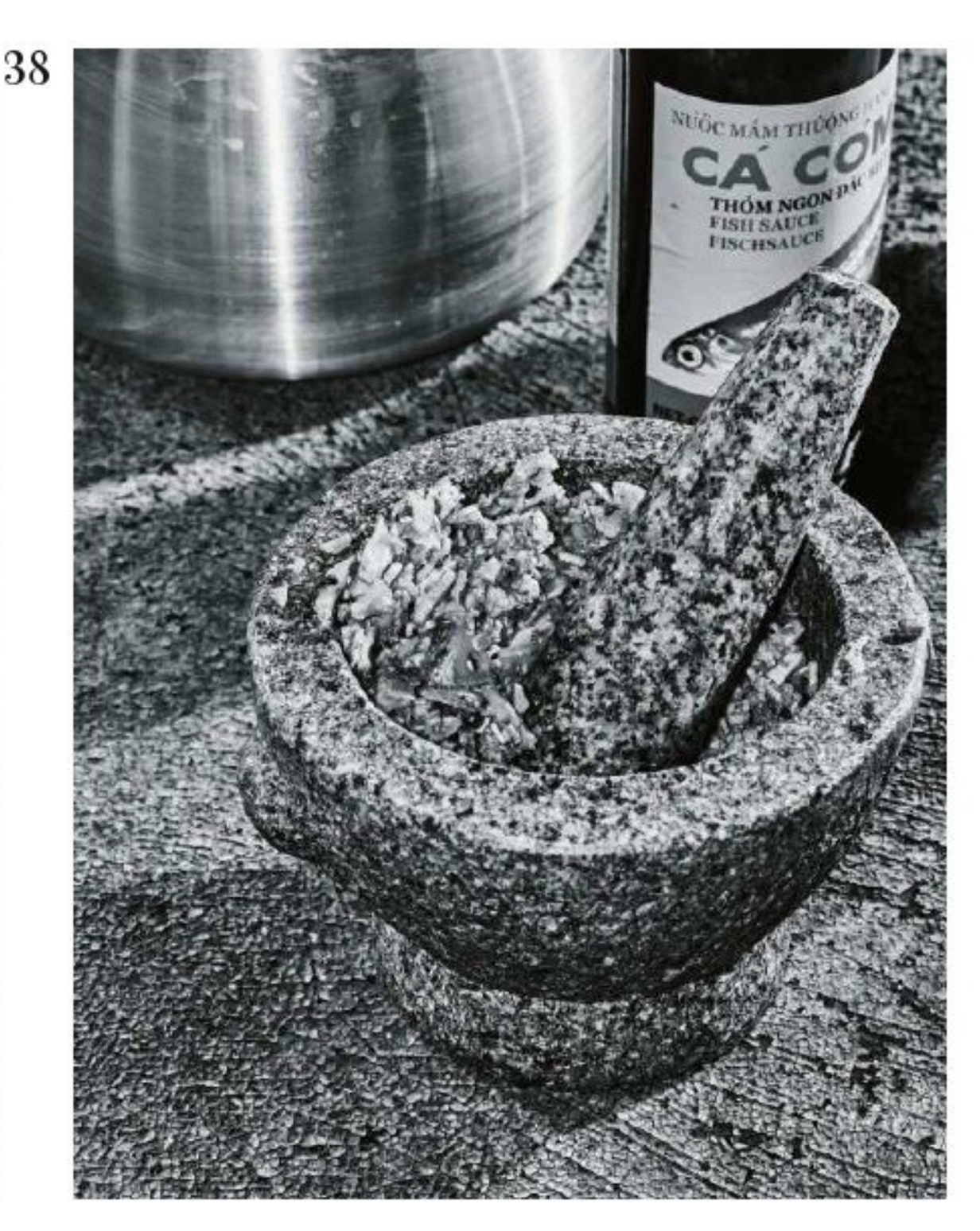
Den Hasen in circa 10 Teile zerlegen oder vom Metzger zerlegen lassen. Die Zwiebeln schälen und würfeln. In einem großen Schmortopf Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel unter Rühren so lange anschwitzen, bis sie anfangen etwas Farbe anzunehmen (dauert etwa 15 Minuten). Die Hasenstücke und den Knoblauch dazugeben und weitere 10 Minuten anschwitzen. Salzen und 1 Liter Rotwein angießen, die Lorbeerblätter hinzugeben und zum Kochen bringen. Mit dem Deckel so bedecken, dass ein kleiner Schlitz offen bleibt. Eineinhalb bis zwei Stunden bei niedriger Hitze köcheln lassen. Zwischendurch kontrollieren, ob noch genügend Flüssigkeit im Topf ist, ansonsten noch Wein hinzugeben.
Wenn der Hase weich ist, das Fleisch und die Lorbeerblätter mit der Gabel herausholen. Die Sauce durch ein Sieb (oder eine Flotte Lotte) passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann auf das Fleisch geben. Polenta schmeckt am besten dazu.

Grießnocken

Die fluffigen Nocken haben sich bei mir zu einem Standardgericht in der schnellen Alltagsküche mit Kleinkind entwickelt. Man bereitet die Masse vor – und hat dann eine Stunde Zeit, etwas anderes zu tun. Zum Beispiel rutschen, schaukeln, buddeln, malen und all die anderen Dinge, die Kinder außer essen noch glücklich machen.

Für 4 Personen:
50 g Butter (Zimmertemperatur),
1 Ei (Zimmertemperatur),
70 g Weichweizengrieß, Salz, Muskat, Pfeffer,
1 l fertige Rinder- oder Gemüsebrühe
(idealerweise selbst gemacht,
Glas oder Würfel gehen aber auch),
Schnittlauch

Die Butter schaumig aufschlagen (bis sie weiß ist) und das Ei unterrühren, bis die Masse bindet. Dann den Grieß unterheben. Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken und eine Stunde stehen lassen. Mit zwei Esslöffeln, die man zwischendurch immer wieder in heißes Wasser taucht, Nocken abstechen. (Am besten lassen sich die länglichen Klöschen formen, indem man den Teig mehrmals von einem Löffel in den anderen streicht.) Nocken in einer heißen Rinder- oder Gemüsebrühe 5 Minuten leicht kochen lassen und weitere 10 Minuten ziehen lassen. Auf Suppenteller verteilen und mit Schnittlauch bestreut servieren.



Sticky Rice mit Auberginendip und Jeow-Bong-Paste

Man glaubt, Reis in allen Formen zu kennen, bis man in einem laotischen Dorf diesen kalten Reis serviert bekommt – mit Auberginendip, einer südostasiatischen Variante des arabischen Baba Ghanoush. Und mit Jeow Bong, einer laotischen Chili-Paste, die gleichzeitig scharf, knoblauchig, süß, fischig und salzig schmeckt. Am besten isst man den Reis mit den Fingern und tunkt ihn in die Beilagen.

Für 4 Personen:
300 g Sticky Rice (gibt's im Asia-Laden),
Topf mit Dämpfeinsatz, Musselintuch

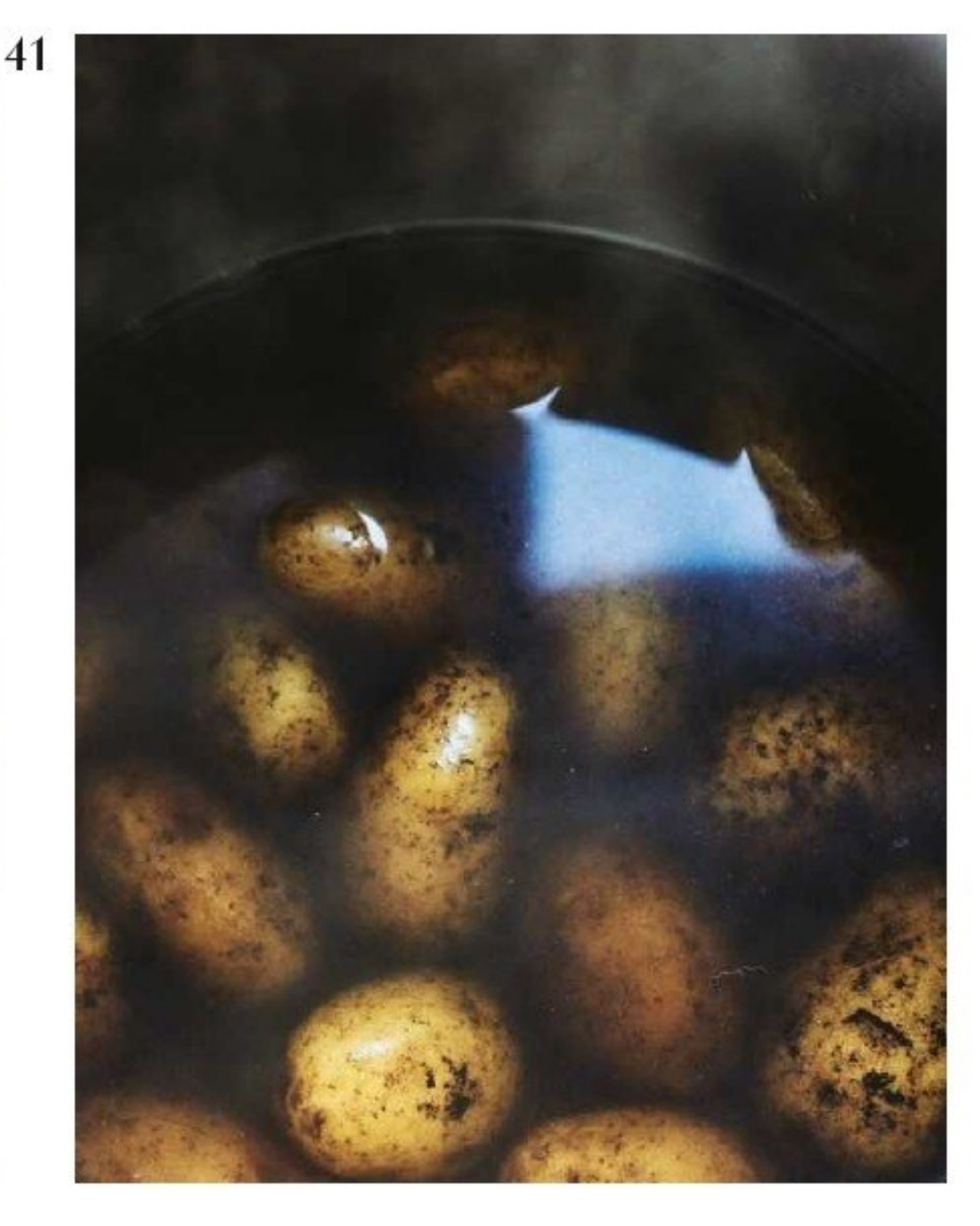
Reis so lange waschen, bis das Wasser nicht mehr trüb ist. Anschließend in reichlich Wasser zwei Stunden einweichen. Abgießen und im Dämpfeinsatz verteilen, der vorher mit einem feuchten Musselintuch ausgelegt worden ist. Im geschlossenen Topf 20 Minuten lang über kochendem Wasser dämpfen. Dann den Reis wenden, das geht einfach, da er ja klebt, und weitere 20 Minuten dämpfen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Auberginendip:
1 Aubergine, 1 Knoblauchzehe, 1 grüne Chili,
1 TL Salz, 1 Bund Koriander

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen (Grillfunktion). Die Aubergine längs halbieren, mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit den Schnittflächen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im Ofen rösten, bis sie weich ist, das dauert etwa 30 Minuten. Unterdessen die Knoblauchzehe schälen und grob schneiden. Die Chili längs halbieren und entkernen, dann mit Knoblauch und Salz im Mörser zerstampfen. Auberginenfleisch mit einem Löffel herausschaben und grob schneiden, ebenso den Koriander (mit Stielen). Beides zu den Zutaten im Mörser geben und alles noch mal kurz durchmörsern.

Jeow Bong (Chili-Paste aus Luang Prabang):
200 g Knoblauch (circa 2 Knollen), 100 ml Pflanzenöl,
12 g Chilipulver, 12 g edelsüßer Paprika, 10 g Galgantpulver (oder Ingwerpulver), 4 EL Sojasauce, 2 EL Fischsauce, 100 g Zucker

Den Knoblauch schälen, das kann mühsam sein, aber ich kenne einen Trick: Die Zehen in eine Metallschüssel geben, eine identische Schüssel wie einen Deckel an den Rändern darauflegen. Festhalten und kräftig schütteln. Macht einen Höllenlärm, ist aber wirksam: Die Schalen lösen sich von den Zehen. Knoblauch in Scheiben schneiden und im Öl bei mittlerer Temperatur goldbraun braten. Aufpassen, dass er nicht zu dunkel wird. In ein Sieb gießen, dabei das Öl auffangen. Den Knoblauch im Mörser bearbeiten, bis es nur noch kleine Stücke sind, dann mit den restlichen Zutaten und zwei Esslöffeln des aufgefangenen Öls in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Bei sehr kleiner Flamme 20 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren, und wenn es zu fest wird, einen Esslöffel Wasser zugeben. Das Jeow Bong sollte die Konsistenz von Tomatenmark haben und nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden, sonst wird es hart.



Oktopus mit Kartoffeln

So ein roher, rotbrauner Kopffüßer ist auf den ersten Blick eine schaurige Gestalt, aber mürbe gekocht ist er, dann zartrosa und schneeweiß, eine Offenbarung. Mit den Kartoffeln wird aus dem Oktopus ein Gericht, das auch Menschen, die sich bislang nicht an Meeresgetier herangetraut haben, überzeugen kann. Bei uns steht er an Karfreitag und Heiligabend auf dem Esstisch, den klassischen Fischtagen in Kroatien und anderen katholischen Ländern.

Für 4 bis 6 Personen:
1 kg Oktopus (vom Fischhändler geputzt, frisch oder tiefgefroren), ein paar Lorbeerblätter, 1 kg festkochende Kartoffeln, 2 milde Zwiebeln (möglichst Roscoff oder Tropea), Salz, Pfeffer, Olivenöl, 1 Bund Petersilie

Den unzerteilten Oktopus in reichlich gesalzenem Wasser mit einer halbierten Zwiebel und den Lorbeerblättern weich kochen, das dauert ungefähr zwei Stunden. (Wenn der Oktopus tiefgefroren war, ist er, sofern man ihn aufgetaut kocht, schneller gar.) Auf jeden Fall nach einer Stunde gelegentlich mit einem kleinen Messer reinstechen und prüfen, ob er schon weich ist. Immer wieder den Schaum abschöpfen. Unterdessen die Kartoffeln bissfest kochen. Ich empfehle Sorten, an denen noch viel Erde klebt, Moor-Sieglinde oder Ähnliches. Die Erde nicht abwaschen, sondern mitkochen, das gibt Geschmack. Kartoffeln ausdampfen lassen, pellen und in 1 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln fein würfeln, den Oktopus ebenfalls in 2 cm dicke Stücke schneiden. Alles warm mit dem Olivenöl vermengen, kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die grob gehackte Petersilie unterheben.

Rhabarber-Tarte mit Buttermilch-Eis

Ich habe diese Tarte mal im Elsass oder am Kaiserstuhl gegessen, genau weiß ich es nicht mehr. Das Eis stammt aus meiner Lehrzeit in der Patisserie. Zusammen: mein Lieblingsdessert.

Mürbeteig (für eine Springform von 28 cm):
50 g Zucker, 100 g Butter, 150 g Mehl, 1 Ei

Butter und Ei sollten Zimmertemperatur haben. Alle vier Zutaten mit den Händen zu einem homogenen Teig verkneten, in Folie einwickeln und 15 bis 30 Minuten lang in den Kühlschrank legen.

Streusel:
50 g Butter, 50 g Zucker, 100 g Mehl

Auch hier sollte die Butter Zimmertemperatur haben. Alle Zutaten verkneten, bis der Teig anfängt zu binden und Streusel entstehen.

Füllung:
750 g Rhabarber, 150 g Crème fraîche, 1 Ei, Mark von einer Vanilleschote, 70 g Zucker, 20 g Stärke, 20 g gemahlene Mandeln

Vom Rhabarber die Enden entfernen. Die Stiele in 1–2 cm große Stücke schneiden (Schälen nicht nötig). Die restlichen Zutaten außer den Mandeln verrühren und Rhabarberstücke dazugeben. Die Springform mit einem Backpinsel buttern und mit Mehl bestäuben. Etwa vier Fünftel des Mürbeteigs ausrollen und in die Springform geben (man kann den Teig auch zu einer Kugel formen und dann in der Form mit den Händen passend drücken). Aus dem restlichen Fünftel des Teigs einen 3–4 cm hohen Rand bilden. Den Boden mit einer Gabel perforieren und mit den gemahlenen Mandeln bestreuen. Die Rhabarbercreme-Füllung hineingeben und mit den Streuseln bedecken. Im Ofen (180 Grad Ober- und Unterhitze) auf der zweituntersten Schiene für ca. 45 min backen.

Buttermilch-Eis:
10 Wacholderbeeren, 500 ml Buttermilch,
200 g griechischer Joghurt
mit 10 Prozent Fett, 150 g Zucker

Beeren mit einem großen Messer fein hacken. Alles in einer Schüssel so lange verrühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Anschließend in der Eismaschine gefrieren lassen. Das dauert ca. 40 Minuten, danach kommt die Masse noch für eine halbe Stunde ins Gefrierfach. Zu Eiskugeln formen und mit dem noch leicht warmen Kuchen essen. (Wer keine Eismaschine hat, der wird zur Not auch mit einem guten Vanilleeis aus dem Supermarkt glücklich.)

Props Barbara Emmel, Foto-Assistenz Lisa Früchtl

17.4.19 Nº 17

Mit links

Wie das ganz alltägliche Essen zu Hause besser aussehen kann:
Neun Tipps von Silvio Knezevic, die besonders leicht umzusetzen sind.
Streuen Sie zum Beispiel Parmesan mit der linken Hand

Ein Platz für die Soße

Bei Tellergerichten gekochtes Fleisch mit der Soße begießen, gebratenes Fleisch jedoch auf der Soße anrichten. Ein Steak etwa sieht viel schöner aus, wenn es auf der Soße sitzt – und besser schmecken tut es auch, weil es so länger knusprig bleibt. Gekochtes Fleisch hingegen ist meist gräulich, man kann es ruhig ein wenig verstecken. Und durch die Soße von oben trocknet es auch nicht so schnell aus.

Weißes Papier

Statt braunem Backpapier weißes verwenden – für Kuchen oder Ofengerichte wie Ofengemüse. So leuchtet das Essen. Das, was aus dem Ofen kommt, ist nämlich eh schon braun.

Gegen das herrschende Tellerprinzip

Wer sagt eigentlich, dass ein Hauptgericht immer auf einem großen Essteller serviert werden muss? Ruhig mal brechen mit dieser guten alten deutschen Tradition. Suppen auch mal in Müslischalen und das Hauptgericht auf kleine Kuchenteller, jetzt, wo eh alle lieber gut und wenig essen als viel und schlecht.

Töpfe auf den Tisch!

Das Essen nicht schon in der Küche anrichten. Den Gulaschtopf zum Beispiel stattdessen einfach auf den Tisch stellen, Beilagen in Schüsseln dazu. Jeder nimmt sich dann selbst. Hände, die kreuz und quer über den Tisch greifen, sind immer schön anzusehen.

Rund statt viereckig

Bitte niemals viereckige Teller oder Schieferplatten verwenden. Man kann sich noch so viel Mühe geben, es sieht einfach nicht gut aus.

Gewürze im Ganzen

Größere Gewürze wie Zimtstangen, Lorbeerblätter, Sternanis oder auch Pfefferkörner vor dem Servieren nicht entfernen, sondern mit anrichten. Sieht dekorativ aus und beweist, dass der Koch mit echten Gewürzen und nicht mit Fertig-Gewürzmischungen kocht. Früher dachte man, man könnte sich daran vielleicht verschlucken. Aber wer einen Fisch im Ganzen essen kann, schafft auch Sauerkraut mit Pfefferkörnern.

Entspannt bleiben

Lässig bewegen beim Kochen und Servieren. Keine Theatralik. Eher Paul Newman als Neymar.

Symmetrie als Feind

Symmetrie auf dem Teller vermeiden. Nach Möglichkeit unregelmäßig anrichten. Soße gerne neben die Spaghetti. Bällchen niemals im Kreis anordnen. Kräuter oder Parmesan mal mit der linken Hand streuen, dann sieht es schön unregelmäßig aus. Linkshänder entsprechend mit rechts. Und: Kinder können da gut helfen, sie streuen von allein unsymmetrisch.

Chaos provozieren

Der Esstisch soll sich während des Abends entwickeln von guter Ordnung zu mittelschwerem Chaos. Baguette zum Beispiel ganz auf den Tisch legen, jeder reißt sich Stücke ab, Krümel bleiben zurück. Leere Weinflaschen nicht abräumen, sondern stehen lassen. Das schafft Gemütlichkeit. Am Ende des Abends hat man einen wunderschönen Tisch mit Rotweinrändern und Soßenflecken – perfekt.

Foto Silvio Knezevic

Von ELISABETH RAETHER

Küchenfreundschaft

Er ist gelernter Koch, sie nicht, trotzdem funktioniert ihre Zusammenarbeit für den »Wochenmarkt« ausgezeichnet. Nur eines mag Silvio Knezevic überhaupt nicht, wie Elisabeth Raether hier erzählt

Für diese Ausgabe habe ich mit Silvio Knezevic die Rollen getauscht: Er hat sich das *Wochenmarkt*-Rezept ausgedacht, ich habe es fotografiert (siehe Seite 12). Und während sein Rezept ganz großartig gelungen ist, kann man dank meines Fotos nun sehr gut nachvollziehen, warum die Rollen zwischen Silvio und mir so verteilt sind, wie sie es sind. Niemand spräche es aus, aber der Gedanke wird dem einen oder anderen in der Redaktion schon gekommen sein: Warum brauchen wir die Raether eigentlich noch, wenn Silvio selbst so gut kochen und sich Rezepte ausdenken kann?

Ich selbst weiß schon länger, dass Silvio sehr gut kochen kann. Und leider auch besser als ich.

Das liegt nicht nur daran, dass er im Gegensatz zu mir eine Lehre als Koch absolviert hat, sondern auch daran, dass er sich an all die Regeln nicht hält, die er in seiner Ausbildung gelernt hat. Er kennt die Regeln und bricht sie, während ich sie gar nicht erst kenne. Er kocht nicht, um etwas richtig zu machen oder um jemanden zu beeindrucken, sondern weil er große Freude am Essen hat. Bei Letzterem jedoch, der Freude am Essen, kann ich mithalten.

So kommt es, dass ich mit Silvio über kaum etwas anderes als über Essen spreche. Manchmal über seinen Hund Yoshi, einen Labrador. Seltener schon reden wir über unsere Kinder, eigentlich nur pro forma mal. Dann geht es gleich wieder um Pilze, Spargel, Knödel, Risotto, Lammschultern.

Wir sind uns einig, dass ein Essen gut schmecken soll, und das ist für Leute, die beruflich mit Essen zu tun haben, gar nicht so selbstverständlich, wie es sich anhört. Manchen ist wichtig, dass das Essen etwas ganz Besonderes, nie Dagewesenes ist. Anderen kommt es darauf an, dass es hübsch aussieht. Wieder andere wollen, dass ein Gericht kaum Kalorien/Gluten/Laktose/Nachtschattengewächse enthält. Einige wollen beim Kochen Adrenalin spüren oder Testosteron oder welches Hormon auch immer für den Ehrgeiz im Menschen verantwortlich ist. All das ist für Silvio und mich nicht entscheidend.

Darüber verstehen wir uns fast telepathisch, weshalb es Silvio leider nicht mehr auffällt, wenn ich in einem meiner Rezepte einen Fehler mache. Er ist der Erste und Einzige, der meine Rezepte vor der Veröffentlichung nachkocht, er käme also theoretisch als Kontrollinstanz infrage. Aber wenn ich zum Beispiel vergesse, einen Kochschritt zu erwähnen, oder eine Mengenangabe nur so ungefähr stimmt, weiß er trotzdem, was ich meine. Erst die Leser, die bedauerlicherweise noch nicht meine Gedanken erraten können, weisen mich dann darauf hin.

Wenn ich mit Silvio koche, ist es trotzdem ein bisschen wie früher mit meiner Großmutter. Sie war eine sehr kleine, federleichte Person, die so viel Autorität ausstrahlte, dass man ihr nur im Notfall widersprach. Sie war eigentlich am liebsten allein und ließ die Menschen um sie herum das auch wissen. Und sie war eine disziplinierte Köchin. Auch während des Kochens entstand keine Unordnung in ihrer Küche, keine Haufen von Gemüseschalen bildeten sich, und sie hätte es nicht geduldet, dass man in ihrer Gegenwart aus dem Topf isst. Ich esse natürlich auch nicht aus dem Topf, aber ich »schmecke ab« – so nenne ich das, wenn ich die Hälfte des Essens schon zu mir genommen habe, bevor ich mich an den gedeckten Tisch setze.

Das würde Silvio vielleicht auch noch machen. Aber lassen Sie sich nicht von den manchmal etwas angeschlagen wirkenden Tellern auf seinen Bildern täuschen und von dem lässigen Setting. Wenn in seiner Küche jemand, also sagen wir zum Beispiel ich, etwas auf sein Schneidbrett stellt, wenn man – ja, wie ich – seinen Sparschäler unter den Gurkenschalen begräbt und die schmutzigen Schüsseln in der Spüle stapelt, dann ist es vorbei mit der Telepathie.

Foto privat

Elisabeth Raether mit dem Fotografen Silvio Knezevic und dessen Hund Yoshi

MR MARVIS

AMSTERDAM

SUMMER IS CALLING

Starte dein Sommer in style mit der ultimativen Shorts von MR MARVIS. Das ikonische Design in 35 Farben, elastischer Hosenbund, extra Taschen mit Reißverschluss und eine besonders weiche Stretch-Baumwolle machen die MR MARVIS Shorts zu einem Muss in jedem Kleiderschrank. Komm in die #MRMARVISMOOD und der Sommer kann beginnen.

SHOPPE DIE PERFEKTEN SHORTS AUF MRMARVIS.DE

HANDGEFERTIGT IN PORTUGAL

ELASTISCHER HOSENBUND PASST SICH DIR AN

EXTRA TASCHEN MIT REIßVERSCHLUSS

VERFÜGBAR IN 35 FARBEN

KOSTENLOSER VERSAND & RETOUR

BESTELLE JETZT DEINE MR MARVIS SHORTS AUF MRMARVIS.DE

nur online verfügbar

»Ich war immer ein Spätzünder«

Neustadt in Holstein, wo ich aufgewachsen bin, ist ein wohlbehüteter Fleck Erde, am Meer gelegen. Meine Kindheit war traumhaft, in den Ferien haben wir uns jeden Morgen an einem alten Birnbaum getroffen, ein Lagerfeuer gemacht und Toastbrot gegrillt – eine Tom-Sawyer-Huckleberry-Finn-Kindheit! Einmal habe ich allerdings mitangesehen, wie eine Wasserleiche geborgen wurde. Solche Bilder lassen einen nicht mehr los. So viel zum Thema Albträume.

Bei den *Bremer Stadtmusikanten* gibt es den wunderbaren Satz: »Etwas Besseres als den Tod findest du überall.« Für mich liegt darin die Aufforderung, meine Träume zu verfolgen. Ich habe das große Glück, viele meiner Träume verwirklichen zu können. Dazu sind aber immer wieder auch Umwege nötig gewesen.

Mein größter Jugendtraum war, Musiker zu werden. Wie viele, die im Kinder- und Jugendalter ein Instrument lernen, habe ich von der großen Rock-Karriere geträumt. Der Wunsch, Mädchen zu beeindrucken, spielte dabei natürlich eine wesentliche Rolle. Nur war es dann immer so, dass abends am Lagerfeuer alle anderen knutschten, während mir gesagt wurde: Mensch, Axel, spiel doch noch was auf der Gitarre!

Später habe ich mich an einer Musikhochschule beworben, bin aber nicht genommen worden. Das hat dann dazu geführt, dass ich mein Talent und meine Leidenschaft für die Schauspielerei entdecken konnte. Ein vermeintliches Scheitern kann also zu neuen Träumen führen. Den Traum von einer Langspielplatte mit Liedern, von mir selbst getextet und komponiert, habe ich mir dann doch noch erfüllt – im zarten Alter von 51 Jahren. Ich war immer ein Spätzünder, auch für das Abitur habe ich ein paar Jahre und Umwege mehr gebraucht. Heute träume ich davon, mit meinem Inselorchester auf Auslandstournee zu gehen. Aber dazu müsste sich erst unsere Musik etwas mehr verbreiten.

Ein Traum, den ich ebenfalls schon länger verfolge, ist, mit unserem Münsteraner *Tatort* ins Kino zu kommen. Da Til Schweigers *Tatort* im Kino nicht so gut gelaufen ist, liegen diese Pläne aber momentan leider auf Eis. Vom Hollywood-Ruhm träume ich ehrlich gesagt nicht, im Gegenteil: Ich genieße es, im Ausland unerkannt und unbehelligt Urlaub machen zu können.

Privat ist zurzeit mein größtes Bestreben, so viel Zeit wie möglich gemeinsam mit meinen Kindern und meiner Frau zu verbringen.

Ich weiß, dass es jeden Tag vorbei sein kann – ein Unfall, eine schwere Krankheit, und ich kann meinen Job nicht mehr ausüben. Doch auch wenn mir der Abgrund immer vor Augen ist: Ich bin davon überzeugt, dass ich immer wieder auf die Beine käme, selbst wenn ein Meteorit auf der Erde einschlagen und sämtliche Lebensverhältnisse radikal ändern würde. Ich bin Sternzeichen Ratte, ich beiße mich durch.

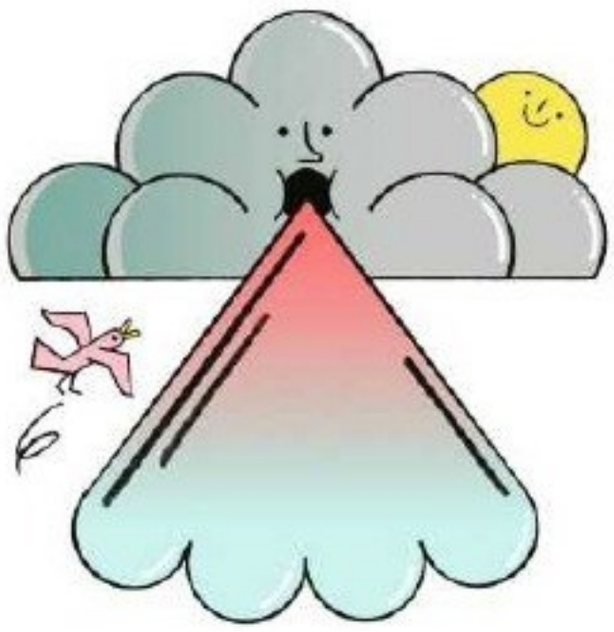
Immer wieder habe ich auch den Traum, es irgendwann ruhiger angehen zu lassen und mich der Malerei zu widmen. Eine wunderbare, meditative Beschäftigung. Ich bin mit vielen Malern aus Schleswig-Holstein befreundet, da ist wohl ein bisschen was bei mir hängen geblieben.

Axel Prahl, 59, ist in Eutin geboren und in Neustadt in Holstein aufgewachsen. Nach einem abgebrochenen Studium besuchte er die Schauspielschule in Kiel. Einem breiten Publikum bekannt wurde er als *Tatort*-Kommissar. In dem Animationsfilm *Die sagenhaften Vier*, der diese Woche in den Kinos anläuft, ist er jetzt als Stimme eines Wachhunds namens Elvis zu hören

Foto Anatol Kotte
Aufgezeichnet von Jörg Böckem

Zu hören unter www.zeit.de/audio

Laufende Ermittlungen (13)



1.
Der steife Flug der Möwe am Meeresufer, die den Launen des Windes so ungehindert ausgesetzt zu sein scheint wie ein Flugzeug aus Papier.

2.
Einer der Zeugen Jehovas im U-Bahn-Geschoss hielt den Passanten keine Broschüre, sondern einen Tablet-Computer entgegen, was ihm ein wenig das Missionarische nahm.

3.
Im Nachtprogramm wird ein alter *Schulmädchen-Report* aus den frühen Siebzigern wiederholt. Was aus der Distanz von beinahe fünfzig Jahren auffällt, ist, dass die Szenen des in München gedrehten Films ständig in Neubauten spielen. Alle Protagonisten leben in denselben vielgeschossigen Wohnanlagen aus Beton, mit breiten gläsernen Eingangsfronten, wie sie ein paar Jahre zuvor an den Rändern der Stadt entstanden sind. Als wollte sich die behauptete Modernität der Sitten architektonisch beglaubigen.

4.
Ihr Flüstern klang lauter, als wenn sie mit normaler Stimme gesprochen hätte.

5.
Als das Kleinkind am Morgen gefragt wurde, wie es geschlafen habe, legte es den Kopf zur Seite und demonstrierte seine Schlafposition.

6.
Misstrauen gegenüber Schriftstellern und Filmemachern, die von ihren Figuren wie von realen Personen sprechen: »Also, die Anna in meinem Roman ist ja eine Frau, die gleichzeitig stark und verletzlich ist«, sagt die Autorin im Gespräch mit der Fernsehjournalistin, als rede sie von einem Menschen aus Fleisch und Blut und nicht von einem Gebilde aus Sprache.

7.
Die fremde Kleinstadt morgens, in der Straße mit den Fachwerkhäusern: In einem Fenster stand eine alte Frau und schüttelte die Betten aus, als müsse sie ihrer Position in einem Schaubild entsprechen.

8.
Der Mann im Wartezimmer wippte mit dem Fuß, und man wusste nicht, ob es ein nervöser Reflex war oder der Takt einer inneren Melodie.

9.
Der wissenschaftliche Kongress mit seinen hermetischen, für alle Außenstehenden rätselhaften Darbietungen erinnerte ihn plötzlich an ein Bodybuilding-Treffen: eine Konkurrenz austrainierter Geister, die ihre von überdosierter Lektüre gedopten Hirnmuskeln spielen ließen, ein Festival der Brainbuilder.

10.
Im Speisewagen Chicago–Los Angeles galt schon im Jahr 1945 Rauchverbot (Thomas Mann, Tagebuch, 1.7.45).

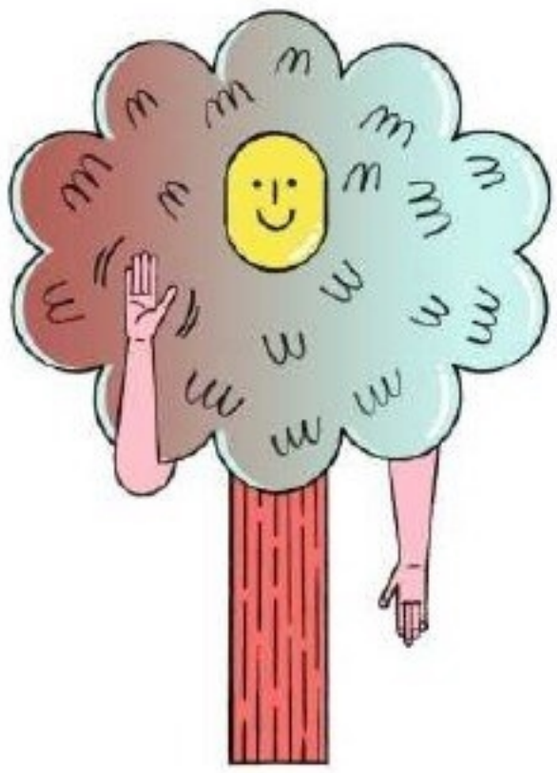
11.
Der Student, ohne Bezug zu dem von ihm Referierten, beendet jeden Satz mit dem Wort »genau«, als wolle er sein Verstehen damit herbeizwingen.

12.
Um Viertel vor drei, die mondäne Bar in der Innenstadt hatte den Mittagsbetrieb schon eingestellt, saßen noch zwei Frauen vor ihren Weißweingläsern. Ihre Unterhaltung war eindringlich, sie verlief von den akuten Eheschwierigkeiten der einen zu beruflichen Kränkungen – und wie sie da saßen, mit ihren Balenciaga- und Jil-Sander-Einkaufstüten aus der nahe gelegenen Prachtstraße und den Autoschlüsseln ihrer Porsche Cayenne auf dem Tisch, stellte sich unwillkürlich eine Allianz her zwischen der Tiefe ihres Gesprächs und ihrer materiellen Lage. War die fragile Psyche doch etwas, das man sich leisten können musste? Die besprochenen Probleme wirkten plötzlich wie ein Effekt der Langeweile, wie ein letzter Anreiz derer, die nichts mit sich anzufangen wissen. (Und war es nicht auch so gewesen, dass das Gespräch zu Beginn ihrer Verabredung, als es noch um beiläufigere Themen wie eine Dinnerparty ein paar Tage zuvor oder eine aufsehenerregende Nachricht aus dem lokalen Kulturbetrieb ging, immer wieder gestockt und manchmal auch zu unangenehmen Pausen geführt hatte, in denen beide wie abwesend in ihren neuen iPhones herumstocherten? Erst die latente Verzweiflung, erst die Lebenskrise lieferte ihnen ein Sujet, das stark genug war, um beide zu fesseln.) Als sie beim Barkeeper, offenbar einem alten Bekannten, der sie mit Vornamen anredete, die Rechnung bezahlten und das Lokal verließen, wirkten sie wie erfrischt.

Von Andreas Bernard

Notizen aus dem Alltag

13.
Auf dem Körper des vollständig tätowierten Mannes im Schwimmbad fiel mit Verzögerung eine neue, erst in Umrissen bearbeitete Stelle ins Auge – inmitten der zahllosen fertigen Motive ein überraschendes Provisorium, wie das Gerüst eines Neubaus in den dicht besiedelten Straßen Manhattans.



14.
Tief im Wald hatte noch jeder der Entgegenkommenden gegrüßt: jetzt, auf dem belebteren Weg Richtung Dorf, fast niemand mehr. (Eppan, Südtirol)

15.
Die Mittagessen mit einem früheren Kollegen alle paar Wochen: Er führt ein vielseitiges Leben, weiß unterhaltsam davon zu erzählen, und wie immer ist sein Teller noch fast unberührt, wenn der eigene schon leer ist. (In diesen Momenten jedes Mal die Assoziation der »Ballbesitz«-Statistik bei Fußballübertragungen: Der alte Kollege ist der FC Barcelona der Gesprächspartner.)

16.
Er wollte die für ihn unerreichbare Frau wenigstens mit seiner Erkältung anstecken.

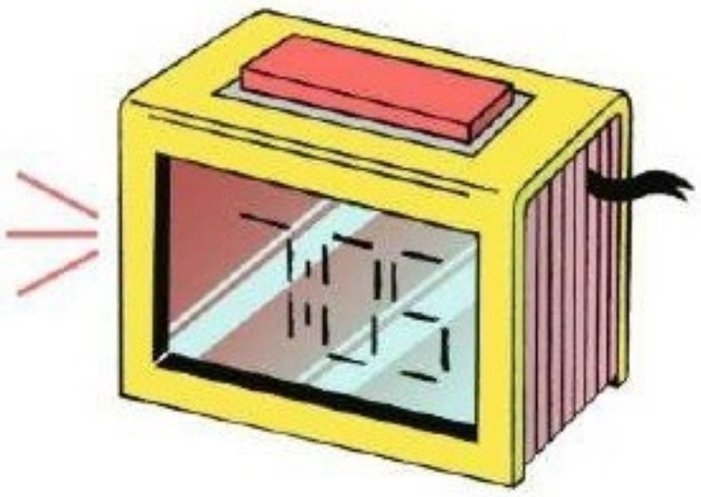
17.
Ein Popstar, der in eine Karaoke-Bar geht und unerkannt sein berühmtestes Lied singt.

18.
Der Terror der Moderation: In der Musikschule des Stadtviertels findet ein Konzertnachmittag statt, an dem die jungen Schüler den Eltern und Freunden ihre Fortschritte an Klavier, Gitarre oder Geige vorführen. Als die Veranstaltung beginnt, steht plötzlich eine Frau auf der niedrigen Bühne (vermutlich die Mutter eines auftretenden Kindes oder eine Musiklehrerin), für den familiären Rahmen etwas zu schillernd angezogen. Sie trägt ein kurzes silberfarbenes Kleid zu kniehohen schwarzen Stiefeln, hält das Mikrofon mit versierter Beiläufigkeit in der Hand, und schon die euphorische, mit leicht überschlagener Stimme vorgetragene Begrüßung lässt keinen Zweifel daran, dass dieser Nachmittag im Stil einer großen Fernsehshow präsentiert werden soll. Sie ruft das erste Kind auf die Bühne, ein vielleicht achtjähriges Mädchen mit gesenktem Kopf, starr vor Nervosität, und die Moderatorin stellt es vor, als würde Barbara Schöneberger oder Ina Müller einen Late-Night-Gast empfangen: »Marlene, du bist heute die Erste, sag mal, was hast du für uns mitgebracht? Wir sind alle mega gespannt!« Das Mädchen wispert eine kaum hörbare Antwort, aber die Moderatorin hat sich ohnehin von ihm abgewandt: sie ist beschäftigt mit der Neujustierung ihres Strahlens. An diesem Nachmittag, das ist klar, gehört die Bühne ihr: vielleicht träumt sie von einer Moderatorinnenkarriere im Fernsehen, und dafür ist ihr jedes Übungsforum recht.

19.
Im Kellertheater achtete er irgendwann nur noch auf die Körper der Schauspieler, auf jenen beinahe materiellen Rest, der nichts mit der dargestellten Figur zu tun hatte: die Schweißflecken unter den Achseln des T-Shirts: der abgeblätterte Lack der Zehennägel, der unter dem durchbrochenen Stoff der Schuhe sichtbar wurde: die geübten Handbewegungen, die das offene Haar zum Pferdeschwanz banden.

20.
Die Frau am Melonenstand entfernte die Kerne der zum Verkauf präparierten Stücke mit einem Zahnstocher.

21.
Am Kittel der Drogerie-Verkäuferin hingen ein paar Buttons mit Werbeslogans des Unternehmens, und es war seltsam, wie diese Objekte, Ausdrucksmittel einer persönlichen Überzeugung, zum Bestandteil einer Uniform wurden. Er glaubte der Kassiererin anzusehen, dass sie die Sticker mit demonstrativer Gleichgültigkeit trug.



22.
Die Digitaluhr auf dem Nachttisch des Hotelzimmers, die eine befremdliche Uhrzeit ins Dunkle strahlt (Emblem des Jetlags).

23.
Der ältere Mann im Bus, mit der abgerissenen Kleidung, lehnte sich nur an den vorderen Rand eines Sitzes, obwohl er etliche Stationen zu fahren hatte. Als hätte das richtige Hinsetzen ein ungebührliches Zeichen der Eingliederung bedeutet.

24.
Immerwährende, reflexhafte Begeisterung: das wirksamste Mittel, sich die Dinge vom Leib zu halten.

25.
Beim Lesen alter Romane immer die Hoffnung, dass man erfahren würde, zu welcher Uhrzeit die Menschen damals aufgestanden sind. Aber es ist nie die Rede davon.

Illustrationen Moritz Wienert

Ab ins Körbchen:
Sobald die ersten Eierschwammerl aus dem Boden sprießen, geht Haubenkoch Vitus Winkler im hauseigenen Wald seines »Genießer- und Verwöhnhotels Sonnhof« in St. Veit im Pongau in die Pilze – und verwandelt später die Pfifferlinge zu Gerichten der Extraklasse.

Genuss pur im SalzburgerLand

Das SalzburgerLand ist gesegnet mit einer traumhaft schönen, intakten und vielfältigen Landschaft. Neben den Almen, den Seen und den Bergen ist es vor allem der Natur- und Lebensraum Wald, der die Region zu einem sinnlichen Erlebnis macht. Mehr als die Hälfte der gesamten Landesfläche nimmt Salzburgs »grüne Lunge« ein und bietet damit eine Extraportion Erholung und Entspannung sowie ein ideales Terrain für Bewegung und Sport – und köstliche Zutaten für die regionalen Gerichte im Stil der »Alpinen Küche«.

Gebirgswermut, Flechten, Reinanken: Was im SalzburgerLand auf den Wiesen, in den Wäldern und im Wasser gedeiht, kommt frisch auf den Tisch. Bei der »Alpinen Küche« geht es vor allem um Regionalität und Saisonalität – das ist hier kein Trend, sondern Tradition. So werden seit Jahrhunderten auf den Almen nach den gleichen Verfahren Käse und Butter hergestellt. Doch bei aller Rückbesinnung auf das Echte und Gute bleibt genug Spielraum für Neuinterpretationen alter Rezepte und heimischer Produkte.

Altbewährte Rezepte neu entdecken

Es duftet nach Moos, Klee und Pilzen. So oft es geht, streift der Drei-Hauben-Koch Vitus Winkler durch den tiefgrünen Wald und sammelt viele Schätze von Mutter Natur: Kräuter und Knorpelkirschen genauso wie Beeren und Baumrinden. Direkt vor der Haustür seines »Genießer- und Verwöhnhotels Sonnhof« in St. Veit im Pongau findet der Shootingstar der Food-Szene jede Menge Inspiration und Ingredienzien für seine einzigartigen Gerichte: »Wir versuchen, Produkte zu verarbeiten, die jeder kennt. Die man aber in dieser Extravaganz noch nie probiert hat.« Kostprobe gefällig? So besteht sein Dessert aus dem eigens kreierten Waldmenü aus süßem Moos, Zirbencrackern und Schwarzbeer-Flechten-Marshmallows. Verspielt und wunderschön angerichtet kommt seine Komposition daher, die den Wald mit allen Sinnen erlebbar macht. »Wir wollen Geschichten auf dem Teller erzählen«, so der Botschafter des »Genussweges für Feinspitze« – eine von neun Routen entlang der Via Culinaria und mit ihren 33 Adressen der Top-Küchen genau das Richtige für Feinschmecker.

Es duftet nach Moos und Klee.

© Fotos: SalzburgerLand Tourismus

»Der Essenmacher«:
Vitus Winkler in seinem Drei-Hauben-Restaurant »Vitus Cooking«

Handverlesen und hochwertig: die Via Culinaria
Gutes Essen wird im SalzburgerLand hoch geschätzt: im Sternerestaurant genauso wie auf der Alm. Engagierte Landwirte und leidenschaftliche Produzenten, Spitzenköche und Hüttenwirte, Chocolatiers und Kräuterexperten – sie alle arbeiten Hand in Hand und sorgen täglich für Genussmomente. Solche Juwelen des guten Geschmacks finden sich entlang der Via Culinaria, bei der ausschließlich Betriebe aufgenommen werden, die in puncto Qualität, Regionalität und Authentizität genauso überzeugen wie bei Service, Gastfreundschaft und Engagement der Gastronomen. Rund 300 handverlesene Kulinarik-Adressen entsprechen diesen Kriterien, und es gilt, sie auf neun Genussrouten quer durch das SalzburgerLand zu erkunden. Dabei reicht die Bandbreite von deftig-bodenständig über vegetarisch bis hin zur international gefeierten Haubenküche.

Fleischtiger und Naschkatze: Neun Genusswege erwarten Sie
Ob Fleisch, Fisch oder doch etwas Süßes – die Via Culinaria, deren Schirmherr Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann ist, hat für jeden Geschmack die richtige Adresse parat. Sie rückt regionale Vielfalt in den Vordergrund und sorgt mit der Freude am Essen für pures Urlaubsglück.

Die neun Genusswege unterscheiden sich bei der Auswahl der Produkte und den daraus resultierenden Gerichten. So dreht sich beim »Genussweg für Fleischtiger« alles um heimische Spezialitäten wie Pinzgauer Rind oder Tennengauer Berglamm. Forelle, Bluntausaibling und Reinanke werden auf dem »Genussweg für Fischfans« kredenzt, und Naschkatzen erfreuen sich an Mehlspeisen, Schokolade & Co., die sie an 17 ausgewählten Schlemmeradressen erwarten. Außerdem gibt es noch den Genussweg für Käsefreaks, für Hüttenhocker sowie für Bierverkoster, Schnapsfreunde und Kräuterliebhaber. Der neunte Genussweg der Via Culinaria widmet sich dem Thema »Bio«. Nirgendwo sonst in Europa ist der Anteil an Bio-Bauern so hoch wie im SalzburgerLand. Gastgeber dieser Kategorie kredenzen biologisch zertifizierte Nahrungsmittel von allerhöchster Güte.

Salzburger Almsommer
Wenn die Senner mit ihren Tieren das saftig-grüne Sommerquartier auf dem Berg beziehen, verwandeln sich ihre Hütten in reinste Schmankerl-Paradiese. Es werden Brettljausen mit selbst geräuchertem Speck, frischem Brot, Bergbauernkäse und Hauswürsten aufgetischt. Und was gibt es Schöneres als eine zünftige Mahlzeit nach einer Wanderung, die im SalzburgerLand immer auch ein Stück durch den Natur- und Lebensraum Wald führt? So auch auf dem Weg durch das Großarltal zur Loosbühelalm, auf der heuer am 16. Juni der Salzburger Almsommer offiziell eröffnet wird.

Zu den besonderen Logenplätzen des SalzburgerLandes zählt auch das Mandlberggut: Destillerie, Latschenkieferbrennerei und Hofladen auf 980 Metern Höhe. Hier ist Katharina Warter zu Hause, die mit ihrer Familie preisgekrönte Edelbrände und hochwirksame Latschenkiefernöle produziert. Die Zutaten findet die junge Frau direkt vor der Tür des Betriebes. Das Glück ist im SalzburgerLand eben zum Greifen nah.

Das Waldmenü »Wild auf Wald« online zum Nachkochen unter salzburgerland.com/wald und via-culinaria.com

Jägerin und Sammlerin:
Katharina Warter vom Mandlberggut pflückt Blaubeeren (in Österreich auch Schwarzbeeren genannt) vor der Tür des Familienbetriebes. Sie beherrscht nicht nur das Jägerlatein, sondern versteht auch eine Menge von Flora und Fauna.

Vom Wald auf den Teller:
Moos, Flechten und Beeren sind Zutaten dieses elegant-verspielten Desserts. Es ist Teil des Waldmenüs, für das die drei Spitzenköche aus dem SalzburgerLand Johanna Maier, Josef Steffner und Vitus Winkler jeweils einen Gang kreierten. Vitus Winkler zauberte einen Beerenwald mit Preiselbeeren-Zirben-Sorbet und Schoko-Nuss-Kuchen mit Flechtencreme sowie Schwarzbeernocken.

SALZBURGER LAND

Forever Nylon: Tote-Bag von Prada

Die neue Künstlichkeit

In der Mode hat man lange geglaubt, etwas Wertvolles müsse auch aus wertvollen Materialien gefertigt sein – aus Seide beispielsweise oder exotischem Leder. Auch aus Pelz. Was aber macht ein Material wertvoll? Etwa die Art und Weise, wie es gewonnen wird? Tatsächlich war in früheren Zeiten der Aufwand, der betrieben werden musste, um ein Grundmaterial herzustellen, das entscheidende Kriterium für den Wert eines Kleidungsstückes. Und es hat dazu beigetragen, dass wertvolle Kleidungsstücke von Generation zu Generation weitergereicht wurden.

Durch Massentierhaltung und neuere Produktionsweisen hat sich jedoch der Stellenwert von vielen dieser Materialien verändert: Pelze werden heute in Pelztierfarmen gewonnen, Schlangenleder in Reptilienzuchtanstalten. Das macht sie allgemein zugänglich und erfüllt gleichzeitig viele Menschen mit Abscheu. Ein Pelzmantel wird jetzt meist nicht mehr mit Luxus assoziiert, sondern mit der rücksichtslosen Inkaufnahme großen Tierleids.

Immer mehr Materialien werden daher mit anderen Augen gesehen – auch solche, bei denen nicht gerade Säugetieren die Haut abgezogen wird. Man kann keine Seide gewinnen, ohne massenhaft Seidenraupen zu töten. Wer Merinowolle tragen möchte, nimmt dabei in Kauf, dass Merinoschafen beim Scheren schlimme Verletzungen und Infektionen zugefügt werden. Und auch die Baumwolle wird heute mit Raubbau an der Natur verbunden. Immer wenn ein Material »natürlich« ist, ist dies eben auch mit einem Eingriff in die Natur verbunden. Und Menschen, die viel Geld für ein Kleidungsstück ausgeben, wollen dafür immer öfter etwas haben, das die Welt ein bisschen besser macht und nicht ein bisschen schlechter.

All dies hat dazu geführt, dass Materialien in der Luxusmode auftauchen, die bislang gar nicht mit Luxus in Verbindung gebracht worden sind. Viele Hersteller verwenden heute recycelte oder künstliche Gewebe, etwa Nylon. Wir sehen es in der Sommersaison beispielsweise in den Kollektionen von Balmain, Craig Green und Prada.

Bei Prada ist Nylon nicht einmal etwas Neues. Schon in den Achtzigerjahren präsentierte Miuccia Prada einen Nylonrucksack und löste damit einen Boom für ihre Marke aus. Nylon, ein Polyamid, verbraucht bei der Herstellung deutlich weniger Wasser als etwa Baumwolle. Allerdings ist es biologisch schlecht abbaubar. Wenn es ins Ökosystem gerät, ist es schädlich. Dagegen hilft nur, die unverwüstlichen Kleidungsstücke von Generation zu Generation weiterzugeben – ganz so wie früher.

Von Tillmann Prüfer
Foto Peter Langer

Mirko Borsche spielt auf seinem Handy gegen seine Söhne

Immer wenn ich auf Reisen bin und im Flughafenterminal warte, was sehr oft vorkommt, erweitere ich meine Siedlung, baue meine Armee auf, manchmal bekomme ich auch einen Drachen dazu. Ich spiele *Clash of Clans,* ein Online-Computer-Strategiespiel des finnischen Spieleentwicklers Supercell, das seit fast sieben Jahren auf dem Markt ist. Angefangen habe ich damit eigentlich nur, weil mein ältester Sohn etwas mit mir gemeinsam spielen wollte, *Clash of Clans* ist ein Mehrspieler-Strategiespiel. Inzwischen spielt er es zwar nicht mehr, aber ich. Und mein mittlerer Sohn, der vor anderthalb Jahren eingestiegen ist. *Clash of Clans* ist ein Kinderspiel, es ist, auch wenn es um Armeen geht, recht harmlos und macht ziemlich viel Spaß. Eigentlich. Denn *Clash of Clans* hat einen Haken: Will man es kostenlos spielen, braucht man viel Geduld. Oder man muss sich, um schneller in das nächste Level zu kommen, einiges dazukaufen. Hier mal fünf Euro für die Armee, dort 1,99 Euro für ein schwarzes Elixier. Ein wenig ist es wie mit den Panini-Bildern früher: Eigentlich kosten sie einzeln nicht viel, trotzdem hat man am Ende Unsummen ausgegeben.

Mein mittlerer Sohn Jonathan ist nicht geduldig. Damit er schneller in das nächste Level kommt, hat er seine ganz eigene Taktik entwickelt: Immer wenn er bei den Großeltern ist, bettelt er so lange, bis sie ihm ein paar Euro spendieren. Jede Woche. Dadurch ist er doppelt so weit wie ich, obwohl er erst anderthalb Jahre spielt, ich bereits sechs Jahre. Neulich saß ich wieder am Flughafen und baute mühsam meine Siedlung auf, blickte auf mein kümmerliches Sechs-Jahre-Ergebnis, als mir klar wurde, dass ich eine Entscheidung treffen muss: weiter Geduld haben oder Geld investieren.

Ich höre jetzt wieder öfter Podcasts.

Foto Supercell

Technische Daten
»Clash of Clans«,
Online-Strategiespiel,
Entwickler: Supercell,
System: Apple iOS und
Android, Preis: kostenlos

Mirko Borsche, Creative Director des ZEITmagazins, schreibt jede Woche die Kolumne »Unter Strom«

KENNENLERNEN

Private Anzeigentextannahme unter:
kontaktanzeigen@zeit.de oder
Tel. 040/32805758

SIE SUCHT IHN

Wollen auch Sie, als ein niveauvoller, gut situierter, phantasiereicher Gentleman (›50) endlich ankommen?
Die Vielfalt und Schönheit des Lebens, Genuss in jeder Hinsicht, Vertrauen und Achtsamkeit sowie die Freuden einer beglückenden Liebesbeziehung mit Ihrer Traumfrau erleben und ihr ein Fels in der Brandung sein, dann finden Sie bei mir, was Ihr Herz erfüllt. Ich bin lebensfroh, begeisterungsfähig, warmherzig, mädchenhaft und auch attraktiv (1,70m, 60kg, Akad.). Mein langjähriges berufliches Engagement soll einer liebevollen Zweisamkeit weichen. Möglichst Raum Berlin. Bildzuschrift an perle1h@web.de oder Chiffre ZA 61548 DIE ZEIT, 20079 Hamburg

If you never try, you`ll never know.
Liebe schöne Frau (Akad./NR/60/165/schlank) sucht lieben klugen Mann für gemeinsame Unternehmungen. Klug bin ich auch manchmal, vor allem hinterher.... Ich gehe gern wandern, besuche klassische Konzerte, lese gern und ziehe Nähe und Zweisamkeit der Party vor.
ZA 128547 DIE ZEIT, 20079 Hamburg

Außergew. attrakt. Witwe 52/168, Unternehmerin, mit schlk, fraul. Figur (36.er Konf.), brünett, sexy + liebenswert. Eine sportl. Lady, Golfen + Reiten, voller Elan + Lebensfreude, liebt die Natur, die Berge u. d. Meer sowie gem. Unternehmungen, ortsungeb., sucht niveauv. Partner – bis Ende 60. Kontakt üb. Gratisruf ☎ **0800-222 89 89** tgl. 10-20 h, **PV-Exklusiv.de**

Die Pensionierung naht, die Freiheit winkt - Zeit zum Pläne schmieden. Ich suche den kultivierten, herzlichen, begeisterungsfähigen Mann, ±65, der mir beim Schmieden hilft. Die Wanderschuhe sind eingelaufen, aber auch "das kleine Schwarze" hängt im Schrank. Wenn Du ebenso zu "Reisen, Wandern, Kunst, Musik, Kabarett" spontan gute Ideen hast, dann erreichst du mich in NRW unter wifa17@gmx.de oder ZA 128551 DIE ZEIT, 20079 Hamburg

Nadine, 34/172, warmherz., attrakt. Ärztin, mit schlk. Figur + weibl. Ausstrahlung, ortsungeb. – sucht wertebew. Naturliebhaber, NR, bis Anf. 50, mit Familiensinn + Feingefühl. Kontakt üb. Gratisruf ☎ **0800-222 89 89** tgl. 10-20 h, **PV-Exklusiv.de**

Mediziner im Südwesten
Ärztin, 64, 159, bl., bl. Augen, schlank, NR, elegant-sportl., selbst., vielseit. interess., Natur, Kultur, moder. sportl., sucht berufl. aktiv. Arzt , empath. Mann mit Stil pass. Alters, gern etwas jünger im Raum 7. Keine PV. ZA 128559 DIE ZEIT, 20079 Hamburg

Lebensfrohe, humorvolle Witwe (Akad.) natur- u. kunstliebend, nachdenklich, das Leben hinterfragend, Ende 70, wünscht sich weltoffenen, Freund (ggf. jg.) mit Herz u. Esprit. Zeitweise lebe ich in Frankreich: empfänden Sie dortige Aufenthalte bereichernd?
ZA 128540 DIE ZEIT, 20079 Hamburg

ERNESTINE GmbH – seriöse - exklusive Partnerwahl. Besuchen SIE unsere Teil - Auswahl und rufen Sie an: 0171- 4481775. pvernestine.de
Seit Jahren Bestnoten in d. Bewertung

Mädchenhaft, charmant, gebildet, 50+, aus gutem Hause, treue Partnerin für gute und schlechte Zeiten, mal zartes Reh, mal Hausperle, mal schöne Lady mit Herz und Verstand sucht soliden Mann. ZA 128549 DIE ZEIT, 20079 Hamburg

Bayerin in Berlin (45), interessiert an Kultur und Medien (Medientante, aber keine -tussi), 1,65/blond/schlank, inter-/binational und häuslich zugleich sucht netten, weltoffenen, humorvollen Mann (40-55/NR), warmherzig, auch gern mit Kindern, möglichst ebenso aus der Hauptstadt oder ihren Vororten (bis Hamburg). Zum reden, reisen, kochen, verlässlich sein?
ZA 128552 DIE ZEIT, 20079 Hamburg

Co-Parenting
Nette Akademikerin (56; 171), sportlich-elegant, sucht jüngeren Mann mit akademischem Hintergrund aus MSP, WÜ, SW zur Familiengründung auf Basis von Co-Parenting. berea@web.de

Rheinland - Schweiz
Wilde-Kräuter-Köchin, humorvoll und neugierig, 57 Jahre jung, möchte mit Dir Ihr sattes Leben teilen und freut sich über eine Nachricht mit Bild **ich.will.keine.schokolade@gmx.ch**

Akademikerin 31/165 hübsch, schlank, liebevoll, werteorientiert erzogen, für Musik und Kunst interessiert, mehrsprachig, möchte mit Ihnen eine glückliche Familie gründen. e-mail: tnt2577@yahoo.com

Bildhüb. Mädchenfrau, 44/174, außergew. attrak. Akademikerin, blond, schlk, sportl., mit Top-Figur von „Jeans bis High Heels" abs. parkettsicher, fzl. unabhg., mit liebensw., natürl. Wesen, könnte überall leben wo ER, auch Endfünfziger, zuhause ist. Kontakt üb. Gratisruf ☎ **0800-222 89 89** tgl. 10-20 h, **PV-Exklusiv.de**

Gemeinsam in neue Welten!
Ärztin in HH, 54, groß, schlank (178cm/64kg), unverbissen sportlich, reise- tanz- und lesefreudig, Interesse an Fotografie und Architektur, sucht ungebundenen Liebesgefährten zwischen 50 und 60 aus dem norddeutschen Raum. Freelancer welcome! mail to freudenfeuer64@web.de

Kleine Frau mit großem Herz (36, 160)
sucht liebevollen und humorvollen Mann (35-45). Lehrerin aus dem Kreis Soest, NR, sportl., naturverb. und kulturinteress. BmB an gem.lachen@freenet.de

Gemeinsam die schönen Dinge des Lebens genießen
Akademikerin, 65J, unabhängig und weltoffen, suche dich 60-69J, kulturinteressiert und reisebegeistert. Freu mich auf deine Zuschrift, gerne mit Bild an ingwar@outlook.de

Zum Glück gibt es
www.royalexclusiv.eu
Seit 22 Jahren – Gerty Mayerhofer
Tel. +49 89/189 560 84
+49 151/22 345 437

Annette, 40/168, Witwe, auffallend hüb. Ärztin, zärtl., mit s. gt. Figur, schlk, sportl. Statur, mal Jeans, mal Abendkleid, mit langen dkl. Haaren + hüb. Mandelaugen fühlt sich herzenseinsam. Was mir fehlt ist e. lieber Mann, der gerne Mittfünfziger sein darf. Kontakt üb. Gratisruf ☎ **0800-222 89 89** tgl. 10-20 h, **PV-Exklusiv.de**

Sich das Leben miteinander schön machen
W, 54, sucht warmherzigen und aufgeschlossenen, etwa gleichaltrigen Gefährten-bitte Zuschrift mit Foto. ZA 128544 DIE ZEIT, 20079 Hamburg

Mädchenhafte, attraktive Autorin, 65/170,
mit roten Haaren, wünscht einfühlsamen Akademiker, der in ihr seine Traumfrau und die Liebe entdeckt . Mehr Infos auf maria-klein.de unter Sie sucht ihn
Maria Klein 004171 671 28 07

SIE SUCHT SIE

Finde ich Dich oder Du mich
Berlinerin, freudvoll nutze ich das Kunst-/Kulturangebot, gern teile ich es mit Dir. Wichtig sind mir ebenso persönliche Freiräume zuzulassen. Sportlich aktiv, ist mir auch ein Sofa-Abend mit Buch o. DVD angenehm. Können wir uns finden, fragt mariemitte@gmail.com

ER SUCHT SIE

Manager im Bereich Online Marketing, attraktiv, sportlich, Mitte 30, 1,92m, wünscht sich zu zweit durchs Leben zu gehen und eine Familie zu gründen. Eine verbindliche, tragende Beziehung mit gemeinsamer Werten auf Augenhöhe bedeutet mir viel. Meine Freunde bezeichnen mich als Open Minded, zielstrebig, empathisch, Kunst- und Musik interessiert. Zuschriften bitte mit Bild. Ps: Mein Wohnsitz ist derzeit in Süddeutschland und der Schweiz. ZA 128438 DIE ZEIT, 20079 Hamburg

EINLADUNG ZUM OSTER-BRUNCH...
(WASSER-)MANN, 60/180, wünscht sich eine fröhl., etwa gleichaltrige Partnerin mit (Herzens-)Bildung. Es freut sich auf Ihr Echo ein mittelständischer UNTERNEHMER, der seit kurzem nur noch aufsichtsführend tätig ist und sich endlich mehr der Musik- und Kunstwelt, Reisezielen, seinem Ferienwohnsitz auf Mallorca und der Geselligkeit widmen möchte. Mehr über ihn unter „Anzeigen: **www.Akademiker-KREIS.com** Tel. **0800/5208501** gebührenfrei, täglich von 10:00 – 20:00 Uhr, auch Sa./So., **Original Akademiker-KREIS** seit 39 J., **Dipl.-Psych. Swart, bundesweit – D, A, CH**

Destination: Hamburg, forever?
Akad. (45,177,73,NR), ledig, sportlich, humorvoll, kulturell interessiert sucht charmante Sie mit Niveau (nicht Nivea). Haus in Hamburg vorhanden. Ready for boarding? ZA 128390 DIE ZEIT, 20079 Hamburg

Attrakt. Zahnarzt, 43/189, groß, schlk, mit graumel. Haar, e. sehr interess. Mann, in eig. Praxis. Mit ihm können Sie Reden, Träumen + 1000 verrückte Dinge tun ... Tennis, Squash, Joggen, Radfahren, Skifahren, Tauchen, Surfen, Reisen, Nächte durch/bummeln (-tanzen) + gesellschaftl. Leben genießen. Ein Mann der Sie (bis Mitte 40) zum Lachen bringen wird – zärtl., kinderl., rücksichtsv., wertebew.. Er hat das gewisse „Etwas". Kontakt üb. Gratisruf ☎ **0800-222 89 89** tgl. 10-20 h, **PV-Exklusiv.de**

Mann sucht Frau,wenn möglich, für Restlaufzeit.
Niveauvolle,autonome,verlässliche,natürliche,kreative,eloquente,unkomplizierte kluge Partnerin mit Esprit (45- 58) für Lebensachterbahn gesucht. Bin 60,1,68, beweglich, humorvoll, anschmiegsam,unkonventionell,reflektiert,ideenreich,kreativ,solvent. Ich mag: Kunst Musik Freunde Kultur Kino Kochen Nähe Reisen Stille Raum: FR /S / KN /BS/ CH. zeiteis@web.de

vielseitig interessiert – verlässlich – anspruchsvoll; 50, 1.89, schlank, südösterreichischer Raum, NR, Akademiker, Kinder- & Familienwunsch; naturverbunden – sportlich – tanzfreudig; sinnlich – reflektiert – optimistisch, aber nicht immer pflegeleicht. alpengluehen2019@web.de

Ein außergewöhnl. Mann ... Prof. Dr., 66 J. jung, Wwer, mit besten Umgangsformen + niveauv. Umfeld, charakterv., sympath. + abs. Understatement, sportl. + unternehmungsL. Ein charm. + einfühls. Gentlemen, der sich e. weltoffene, kluge, lebensbej. Frau – bis Ende 60 – an seiner Seite wünscht. Kontakt üb. Gratisruf ☎ **0800-222 89 89** tgl. 10-20 h, **PV-Exklusiv.de**

suche frau 50 - 54,
freundin, partnerin und mehr,
rhein main oder weiter,
bmb, m,181,81, 61, p.mail:
stilleundkultur@gmail.com

Für Dich! Mal spontane Erotik pur, mal Dein ruhender Fels. Mann, 49J, attraktiv, gebunden. Düsseldorf. SMS an 0162 276 2193

Einer der begehrtesten Junggesellen Europas, Anf. 40/180, led., kinderlos, mehrspr., in allerbes. finanz. Verhältnissen lebend, ein abs. Weltklassemann. Er ist attrakt., schlk, charm., mit besten Umgangsformen. Er wünscht sich e. intellig., attrakt. + sportl. Frau mit dtsch. Hintergrund, Charakterschönheit + Werten. Kontakt üb. Gratisruf ☎ **0800-222 89 89** tgl. 10-20 h, **PV-Exklusiv.de**

Sportl. u. naturverbundener Witwer 60 J. ein unkomplizierter Mann, Akad. Dr. Er schätzt menschliche Werte, Familie u. Freunde. Viels. Interes. Wandern, Radeln, Reisen - eher unkonventionell. Musik, Kunst, Literatur. Er vermisst die Nähe einer natürl. gebildeten Frau f. eine ehrliche, vertrauensv. Partnerschaft. Bevorz. Raum Stuttgart+Bad-Württ. T. 0711 610046 PV www.harmonie-50plus.de

Decadence und Intellekt
Zwischen Intellekt und Sinnlichkeit, zwischen männlich und weiblich. Liebst du die Decadence? In Samt und Seide, Federn und Dessous gehüllt suche ich (Transvestit, 1,76, 56 Jahre, Kunstwiss.) eine Freundin, eine Gesprächspartnerin für eine Liaison oder mehr. Laß uns zwischen intellektueller Begegnung, ästhetischem Rausch und alltägl. Poesie die Grenze zwischen den Geschlechtern ausloten.
(norinaartista@yahoo.de)

Vitaler, aufrichtiger + humorv. **Witwer, Philip, Anfang 60, Maschinenbau-Ing., 1,80 m,** sportl., bestsit., nicht ortsgeb., möchte noch einmal e. ehrl. + humorv. Partnerin an seiner Seite wissen. Melden Sie sich üb. Gratisruf ☎ **0800-222 89 89** tgl. 10-20 h, **PV-Exklusiv.de**

Frag doch den Therapeuten: Darf er sich wie ein Gast verhalten?

Pia und Noah führen seit einem halben Jahr eine Fernbeziehung, weil Pia für einen Job von Köln nach Hamburg umgezogen ist. Noah lebt weiterhin in Köln. Ab und zu arbeitet er jedoch in Hamburg und wohnt dann für ein paar Wochen bei Pia. Eigentlich ist das für beide eine gute Lösung, weil sie sich so längere Zeit sehen und einen gemeinsamen Alltag haben können. Aber manchmal ist Pia genervt von Noah, weil er sich in ihrer Wohnung wie ein Gast verhält: Sie spült das Geschirr, sie staubsaugt und räumt nach dem Frühstück den Tisch ab. Er hilft nur murrend mit, wenn sie ihm konkrete Aufgaben gibt. Pia sagt: »Wir müssen dringend klären, wann der Punkt erreicht ist, an dem du nicht mehr mein Gast bist, sondern mein Mitbewohner.« Doch Noah versteht das Problem nicht: »Ich helfe doch, wenn du mich darum bittest.«

Wolfgang Schmidbauer antwortet:

Pia ist in eine Falle getappt, aus der sie sich durch die Umdefinition von Noah kaum befreien wird. Wenn sie bei Noah Gast wäre, würde sie sicher mehr als ein Auge darauf werfen, dass ihr Gastgeber nicht zu viel aufräumen, abspülen, staubsaugen muss. Noah hingegen scheint der Sohn einer mit Heinzelmännchen gesegneten Familie zu sein. Ihm fallen derlei Kleinigkeiten einfach nicht ins Auge, egal ob er sich als Gast oder Mitbewohner definiert. Die Spannungen werden wachsen, wenn Pia es nicht selbstverständlich, sondern mühsam findet, Noah daran zu erinnern, dass er seine Hälfte der gemeinsamen Aufgaben erledigen muss, damit sie sich nicht ausgenützt fühlt. Noah darf nicht unterschätzen, wie viel Abkühlung der Erotik ihm auf Dauer Pias Gefühl eintragen kann, er nehme ihre Wünsche nicht ernst.

Die großen Fragen der Liebe (Nº 554): Wolfgang Schmidbauer ist einer der bekanntesten deutschen Paartherapeuten. Zuletzt erschien sein Buch »Raubbau an der Seele. Psychogramm einer überforderten Gesellschaft« (oekom verlag)

Illustration Nadine Redlich

KENNENLERNEN

Private Anzeigentextannahme unter:
kontaktanzeigen@zeit.de oder
Tel. 040/32805758

ER SUCHT SIE

Welche Frau wünscht sich diskreten Liebhaber? 59/1,80/83/potent! Aus NRW. ☎ 0157/70620762

Attrakt. Chefarzt, 56/186, groß, schlk mit gepfl., sympath. Erscheinung, musisch veranl., spielt Klavier + Geige, mag die Natur uvm. Welche anspruchs-/niveauv. Frau, bis ähnl. Alters, möchte ebenso e. harmon. gepr. Beziehung mit Sinn für Respekt + Vertrauen aufbauen? Kontakt üb. Gratisruf ☎ **0800-222 89 89** tgl. 10-20 h, **PV-Exklusiv.de**

47-jähriger Glatzkopf, 1,84m, Nichtraucher, studiert und halbwegs sportlich, sucht nette, lustige und interessante Frau, gerne mit Kind(ern), für so etwas wie die große Liebe. Ich mag Ausflüge, Programmkino, Gespräche über Gott und die Welt, Romane, Radio, Kunstausstellungen, nächtliche Bahn- und Autofahrten, vielerlei Musik, alte Parks, Palmenhäuser, hügelige, verträumte Landschaften, den Wind und das Meer, Pläne schmieden,... Und du? Ich freue mich schon sehr auf deine Nachricht! (Bild wäre schön.) Raum RP, HE, BW, NRW,... kastanienblatt_4@web.de

Charm. Unternehmer, 49/192, s. erfolgr. Akademiker, mit dem „gewissen Etwas". Groß, schlk, volles graumel. Haar, o. Anhg., mit schö. Anwesen, hohem Niveau + Herzensbildung, fzl. unabhg., viels. interess. u. a. an Golf, Segeln, Reisen, Theater + Natur. Sucht attrakt. SIE – bis gleichalt – für e. glückl. Zukunft. Kontakt üb. Gratisruf ☎ **0800-222 89 89** tgl. 10-20 h, **PV-Exklusiv.de**

Akad. i. Ruhestand aus HH, verw., 63J, 1,89, sucht warmherzige Partnerin (+/- 60J) für gemeinsame Unternehmungen und eine harmonische Beziehung auf Augenhöhe. Bin NR, schlank sowie vielseitig interessiert (mag u. a. Musik, Bücher, Reisen, Natur, Bewegung). Freue mich auf Zuschriften mit Bild aus HH + näherer Umgebung an: smile_56@web.de

An eine ältere Dame ... Charismat. **Opern- & Konzertdirigent i. R. 76/180,** Akadem., Wwer, attrakt. mit jugendl. Erscheinung, bestsit., warmherz., e. leidenschaftl. + gt. Klavierspieler sowie vorzügl. Hobbykoch. Ich würde mich sehr freuen, auf diesem Wege, e. niveauv., begeisterungsfähige + attrakt. Dame zum Aufbau e. harmon. Partnerschaft kennenzul., die den Genuss wunderv. Konzerte, traumhafter Opern + verspielter Theaterstücke ebenso zu schätzen weiß wie ich. Lassen sie sich von mir geistig + kulinarisch mit meinen kreativen Kompositionen am Klavier + Herd verwöhnen. Nur Mut, auch mir ist es nicht leicht gefallen. Kontakt üb. Gratisruf: ☎ **0800-222 89 89** tgl. 10-20 h, **PV-Exklusiv.de**

Windeln wechseln!?
Akademiker (52,181) will es jetzt wissen. Welche Frau will aus zwei = eins und aus eins= drei bis vier machen? Auf Ihre Bildzuschrift freue ich mich schon jetzt! windelnwechseln@t-online.de

ER SUCHT IHN

Attraktiver Hotelier, 39/196, sucht
feste Beziehung zu einem reisefreudigen Mann mit Humor und Lebensfreude. Mehr über ihn lesen Sie auf:
Gay-Serious.com

INSTITUTE

Die Nr. 1* Partnervermittlung
Über 80% Akademiker! Nur Top-Kontakte, handverlesen + individuell. Inforuf kostenlos ☎ **0800 - 222 89 89** tgl. 10-20 h - auch Sa./So. · **www.PV-Exklusiv.de** · *Nr. 1 mit Werbung in akadem. Fachzeitschriften!

GEMEINSAME FREIZEIT

Klasse Frau, sinnlich, attr., Anf. 50, sucht charmanten Mann mit Herz und Verstand in HH bis Ende 50, bis 1.85 cm, zum Tanzen, Leben, Lieben, Lachen... Melde dich bmB Tanzlust123@web.de

Hamburg Attrakt., schlk. Sie, studiert, mit Charme, Esprit u. Humor su. kulturinteress., gebildeten, ziemlich besten Freund ±70. BmB. clara42@gmx.net

Wir, 60+ suchen für nette Gespräche und kulturelle Aktivitäten, die von uns gemeinsam geplant werden, neue Gleichgesinnte (Raum HH). Wenn Ihr Interesse habt, meldet Euch bitte unter: freetime10c@web.de

Nordsee-Segeln, NL-GB, 19.07. - 02.08. Segelerf. n. erf. Tel.: 06172 / 939517

Fehlt Ihnen jemand?
Jetzt Kontaktanzeige aufgeben unter zeit.de/inserieren.
040/3280-5758 kontaktanzeigen@zeit.de
zeit.de/inserieren DIE ZEIT

Schach erlernte er mit sechs, als sein Vater mit dem Onkel spielte und er sich die Gangart der Figuren merkte. Doch der Vater fiel im Krieg, die Mutter musste ihn und seinen Bruder mit wenig Geld alleine großziehen, bei Stromsperren im Nachkriegsberlin studierte er das Lehrbuch von Tarrasch im Kerzenschein. Solch eine Kindheit prägt: sie lehrt Verzicht, aber auch Beharrungsvermögen.

Jetzt ist Klaus Darga 85 geworden und kann auf ein erfolgreiches Leben als Computerfachmann, aber eben auch als Schachgroßmeister zurückblicken, der über viele Jahre mit Unzicker, Schmid, Hecht, Hübner und mir die Achse der deutschen Mannschaft bildete und wegen seines ausgleichenden Naturells der »prädestinierte« Kapitän war. Einer Mannschaft aus reinen Amateuren, die sich im Reigen der großen (Profi-)Nationen bestens behaupten konnte – heute schier unvorstellbar.

Besonders gern nahm Klaus an den Claire-Benedict-Turnieren teil, bei denen jeweils sechs westeuropäische Länder aufeinandertrafen: »Am liebsten hätte ich jede Woche so ein Turnier gespielt.«

Und dabei vermutlich jede Woche so einen Entscheidungszug wie 1963 in Luzern gegen den Österreicher Andreas Dückstein (der mit 91 noch aktiv spielt!) gefunden.

Dückstein glaubte, wegen des Springerangriffs auf die weiße Dame den Läufer d5 zu erobern, doch Darga hatte noch weiter voraus berechnet.

Nach welchem verblüffenden weißen Zug gab Schwarz auf?

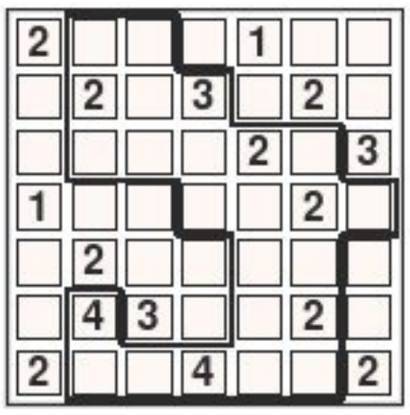
Lösung aus Nr. 16:
Mit welcher Opferkombination erzwang Schwarz matt?
Nach 1...Lh3! 2.Kxh3 (sonst 2...Dg2 matt) trieb 2...Dh1+ den König aus seiner Höhle: 3.Kg4, wonach 3...h5+! 4.Kg5 (4.Kxh5 Df3+ 5.g4 Tf5+ 6.Kg6 Dxg4 matt) Dh3! undeckbar matt auf g4 oder f5 drohte

Nach dem Tod seines Vaters bestieg er, gerade neun Jahre alt, den Thron eines eher bescheidenen Fürstentums. Vormünder regierten für ihn, er wurde zu einem aufgeklärten König geschickt, der ihn sorgfältig ausbilden ließ, seine vorzeitige Volljährigkeit durchsetzte und ihm zum Abschied eine Sammlung von Ratschlägen für gute Herrschaft überreichte. Das Regierungsgeschäft überließ er erfahrenen und unbestechlichen Räten. So zählten die ersten zwanzig Jahre nach seiner Thronbesteigung zu den ruhigen und glücklichen in seinem Land. Doch dann wendete sich das Blatt. Die Geltungssucht packte ihn. Sein Hof sollte einer der glänzendsten Europas werden, er vernarrte sich in pompöse Feste und aufwendige Opern, reiste sechs Mal mit Gefolge zum Karneval nach Venedig und ließ fünf Schlösser bauen, eines davon übergroß und verschwenderisch ausgestattet. Mätressen gaben sich bei ihm die Klinke in die Hand, 77 außereheliche Söhne erkannte er an. Mithilfe betrügerischer Berater plünderte er das Land aus. Nach seiner Scheidung ließ er, wahrscheinlich unter dem Einfluss seiner klugen Geliebten und späteren Gemahlin, an seinem 50. Geburtstag von den Kanzeln ein Sündenbekenntnis verlesen und versprach Besserung. Nun kümmerte er sich rastlos um Gewerbe, Landwirtschaft und Handel, baute eine der modernsten Universitäten seiner Zeit auf und hörte sich auf Audienzen die Anliegen seiner Untertanen an. Aus Angst vor Feuern und Gewittern verordnete er eine staatliche Brandschutzversicherung und führte Blitzableiter ein. Wer war's?

Lösung aus Nr. 16: Brigitte Macron, geb. 1953, ist die 24 Jahre ältere Gattin von Frankreichs Präsident Emmanuel Macron (41) und sorgt mit stilvollen Outfits für Furore. Sie war dreifache Mutter und Macrons Lehrerin, als er sich mit 15 in sie verliebte. 2006 verließ sie ihren ersten Mann, den Bankier André Louis Auzière, seit 2007 sind »Bibi« und »Manu« verheiratet

LOGELEI

Professor Knusi ist zu Besuch in Zugnu. Dort gibt es Bra. Die sagen immer die Wahrheit. Die Bro hingegen lügen immer. Und es gibt die Bru, die irgendwas sagen, was mal wahr und mal falsch sein kann. Knusi unterhält sich mit neun Zugnusen, von denen er weiß, dass je drei davon Bra, Bro und Bru sind. Auf die Frage, wer Bra, Bro oder Bru ist, erhält er folgende Aussagen. Zalulu: »Zelala und Zolili sind Bru.« Zelala: »Bagugu und Bogigi sind Bra.« Zolili: »Bogigi und Kodidi sind Bro.« Bagugu: »Kedada und Kadudu sind Bru.« Begaga: »Zalulu und Bagugu sind Bra.« Bogigi: »Zolili und Zelala sind Bro.« Kadudu: »Begaga und Kedada sind Bro.« Kedada: »Kodidi und Begaga sind Bru.« Kodidi: »Begaga und Bogigi sind Bro.« Welcher Zugnuse ist jetzt was?



Lösung aus Nr. 15

Nächste Woche an dieser Stelle: Sudoku und die Auflösung aus Nr. 16. Online Sudoku spielen unter www.zeit.de/sudoku

Impressum **Chefredakteur** Christoph Amend **Stellvertretender Chefredakteur** Matthias Kalle **Creative Director** Mirko Borsche **Art Director** Jasmin Müller-Stoy **Style Director** Tillmann Prüfer (Mitglied der Chefredaktion) **Textchefin** Christine Meffert **Redakteur für besondere Aufgaben** Sascha Chaimowicz **Berater** Andreas Wellnitz (Bild) **Bildchefin** Milena Carstens **Stellvertretende Textchefin** Anna Kemper **Essay & Reportage** Heike Faller **Redaktion** Claire Beermann, Jörg Burger, Nicola Meier, Ricarda Messner, Friederike Milbradt, Khuê Phạm, Ilka Piepgras, Jürgen von Rutenberg, Matthias Stolz, Annabel Wahba; Mitarbeit: Klaus Stockhausen (Contributing Fashion Director), Elisabeth von Thurn und Taxis (New York) **Fotoredaktion** Michael Biedowicz **Gestaltung** Nina Bengtson, Mirko Merkel, Gianna Pfeifer **Autoren** Jean-Philippe Delhomme, Herlinde Koelbl, Brigitte Lacombe, Louis Lewitan, Harald Martenstein, Paolo Pellegrin, Lina Scheynius, Jana Simon, Juergen Teller, Moritz von Uslar, Günter Wallraff **Produktionsassistenz** Margit Stoffels **Korrektorat** Thomas Worthmann (verantw.) **Dokumentation** Mirjam Zimmer (verantw.) **Herstellung** Torsten Bastian (verantw.), Oliver Nagel, Frank Siemienski **Druck** Prinovis Ahrensburg GmbH **Repro** Twentyfour Seven Creative Media

Doppelter Wortwert
Dreifacher Wortwert
Doppelter Buchstabenwert
Dreifacher Buchstabenwert

Es gelten nur Wörter, die im Duden, »Die deutsche Rechtschreibung«, 27. Auflage, verzeichnet sind, sowie deren Beugungsformen.
Die Regeln finden Sie im Internet unter www.scrabble-info.de

In der vergangenen Woche informierten wir Sie an dieser Stelle, dass der *ZEIT*-Scrabble-Sommer eingestellt wird. Infolgedessen gehört auch das *ZEIT*-Scrabble-Turnier, das alljährlich im Herbst stattfand, der Geschichte an. Es wird jedoch eine Veranstaltung geben, die die Tradition des »Wimbledon des deutschsprachigen Scrabbelns« fortsetzt. Wie üblich haben die Teilnehmer sieben Tage lang die Möglichkeit, ihrem Hobby im Kreise Gleichgesinnter zu frönen. Vom 6. bis zum 13. Oktober ist das Maritim Hotel Fulda Austragungsort dieses Wettkampfs in familiärer Atmosphäre. Der Nachfolge-Event wartet mit einigen Neuerungen auf, so wurde beispielsweise die Anzahl der Hauptrundenspiele um vier auf 24 erhöht. Dennoch bleibt genug Zeit für eine Stadtbesichtigung oder Ähnliches. Wenn Sie Interesse haben, schicken Sie bitte eine E-Mail an seher@zeit.de mit »SeHers Scrabble-Woche« in der Betreffzeile – denn so lautet nun der Name des Turniers. In der hier abgebildeten Situation lockt ein Wert in den 60ern.

Lösung aus Nr. 16:
Jörg Papewalis legte VIRULENT auf A8–A15.
Dieser fein ersonnene Zug brachte ihm 95 Punkte

Services GmbH **Anzeigen** DIE ZEIT, Matthias Weidling (Gesamtanzeigenleitung), Nathalie Senden **Empfehlungsanzeigen** iqmediamarketing, Michael Zehentmeier (Gesamtanzeigenleitung) **Anzeigenpreise** ZEITmagazin-Preisliste Nr. 13 vom 1.1.2019 **Anschrift Verlag** Zeitverlag Gerd Bucerius GmbH & Co. KG, Buceriusstraße, Eingang Speersort 1, 20095 Hamburg; Tel.: 040/3280-0, Fax: 040/327111; E-Mail: DieZeit@zeit.de **Anschrift Redaktion** ZEITmagazin, Dorotheenstraße 33, 10117 Berlin; Tel.: 030/590048-0, Fax: 030/59000039; E-Mail: zeitmagazin@zeit.de, www.zeitmagazin.de

Im Gitter unseres heutigen Kreuzworträtsels auf der nächsten Seite sehen Sie vier getönte Zeilen (13, 24, 33 und 42 waagerecht) sowie ein Bild. Wenn Sie dieses Bild in Buchstaben »übersetzen« und diese (in einer geeigneten Reihenfolge!) mit den Buchstaben in den getönten Feldern kombinieren, erhalten Sie ein Zitat aus einem Frühlingsgedicht. Dieses Zitat ist die Lösung unseres Osterpreisrätsels.

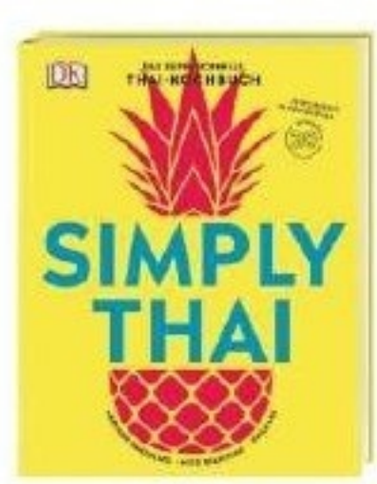
Entweder teilen Sie uns die Lösung mit unter
www.zeit.de/osterpreisraetsel
oder Sie senden sie auf einer Postkarte an
DIE ZEIT, Stichwort ZEITmagazin-Osterpreisrätsel,
Postfach 106808, 20045 Hamburg.
Teilnahmeschluss ist Dienstag, der 30. April 2019

Aus allen richtigen Einsendungen werden die Gewinner durch das Los ermittelt, schriftlich verständigt, und ihre Namen werden vom 7. Mai 2019 an unter www.zeit.de/osterpreisraetsel veröffentlicht. Die Lösung finden Sie in der ZEIT Nr. 19/19 vom 2. Mai. Mitarbeiter des Zeitverlages und ihre Angehörigen dürfen nicht teilnehmen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinne sind nicht in Geld einlösbar. Veranstalter des Preisrätsels und Verantwortlicher für die Datenverarbeitung ist der Zeitverlag. Näheres zur Verarbeitung Ihrer Daten und zu Ihren Rechten nach dem geltenden Datenschutzrecht finden Sie unter www.zeit.de/hilfe/datenschutz. Bei Fragen oder Anmerkungen zum Datenschutz wenden Sie sich gerne an uns, beispielsweise per E-Mail an email@zeit.de.

Und das sind unsere Preise:

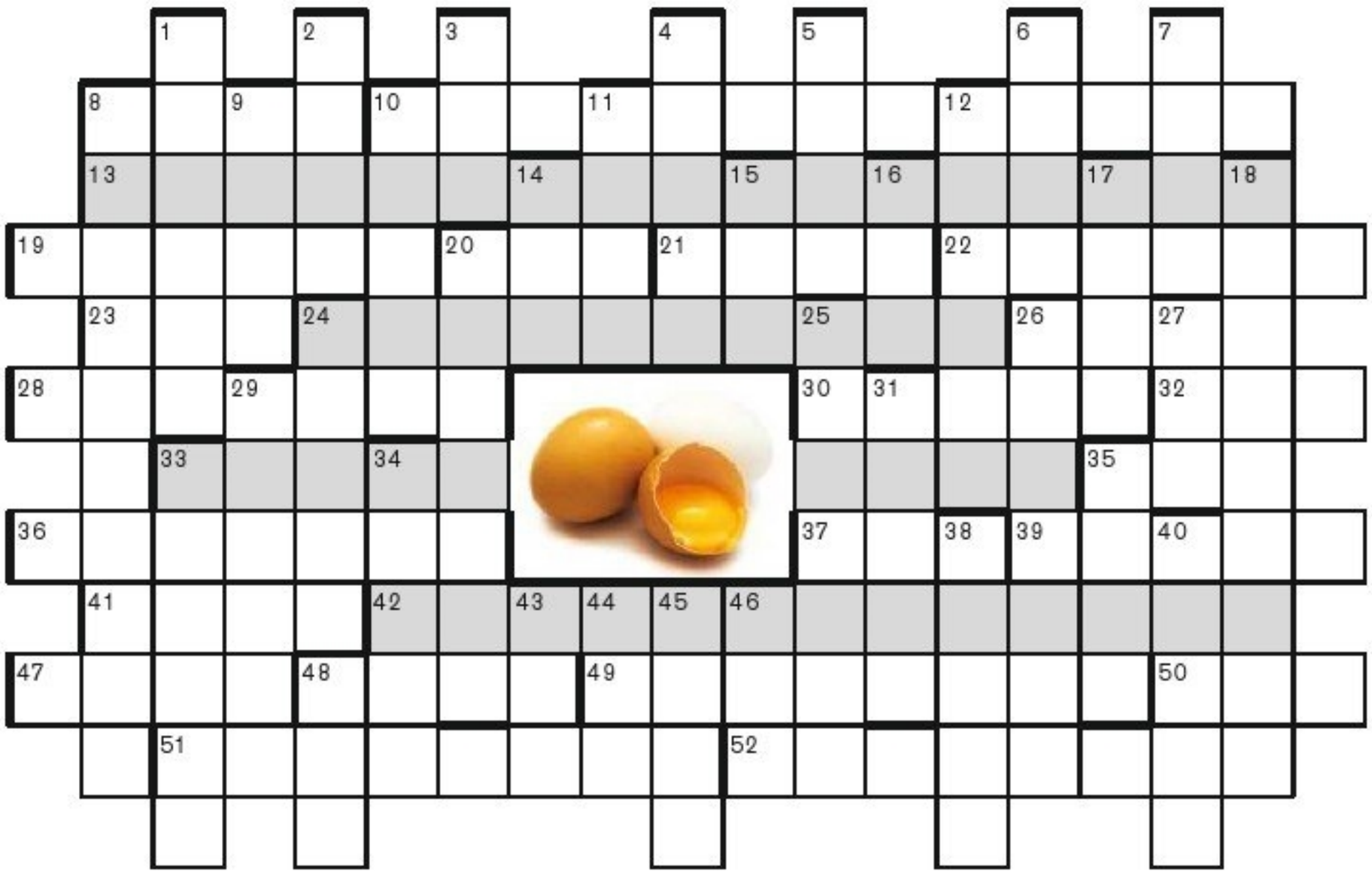
1. Preis: Drei Nächte in den arcona Living Appartements First Sellin auf Rügen
Direkt vor der Selliner Seebrücke gelegen, beherbergt der neue Ferienkomplex 47 komfortable Appartements und verfügt über eine Wellness-Dachlandschaft. Das Frühstück wird Ihnen und Ihrer Begleitung auf dem Zimmer, das Abendessen in der hauseigenen Weinwirtschaft serviert. Und der Eintritt in die Selliner Tauchgondel ist frei

2. + 3. Preis: Je eine 6er-Weinkiste »Naturwein Georgien«
Zoltan & Raphael Gokieli importieren erlesene Naturweine aus Georgien. Die kleinen Weinberge werden biodynamisch bestellt, der Wein wird unfiltriert auf der Maische und ohne Schwefel in der Ton-Amphore ausgebaut



4.–8. Preis: Je ein Kochbuch »Simply Thai«
Soeben ist im DK Verlag das farbenfrohe Thai-Kochbuch von Hataikan Tapooling, Viola Lex und Nico Stanitzok erschienen. Vorgestellt werden 80 Originalrezepte, die mit maximal 10 Zutaten in 20 Minuten fertig sind

Fotos: arcona Hotels & Resorts, Naturwein Georgien, DK Verlag GmbH



Waagerecht: **8** Das Beschenken mit Gedanken kam ihm schon vor Sokrates in den Sinn **10** Die lenzlichen werden von Eierverstecken und -suchen begleitet **13 Dank Ratelust und Findigkeit ... 19** Frühlingslichtempfindung: als hätte jemand an dem der Sonne gedreht **20** Sorgt für Überblick über *area* bis *earth* **21** Beherrschte Schriftbild einst, hat heute noch treibende Wirkung **22** Warme Ostertage: wie Vorspeise zu ihm als Hauptgang **23** Weg Weiser Asiens **24 ... ergibt sich hier nach etwas Zeit ... 26** Kann hundsgemein einflussnehmend sein, den Rastafrisurträger mitten in die Manieren zu setzen **28** Um im Kartenbild zu bleiben: ein Mantelzipfel hinterm Stiefel? **30** So sieht's der Astrologus: In ihm steht die Ostersonne, fast immer **32** Im Idealfall haben sich alle Katzen gut vor ihm versteckt **33 ... Poetenvers vom Blick gen Himmel ... 35** Markiert die Vorstellung kurzerhand als übersetzt, aber nicht synchronisiert **36** Magenschließer im Inselreich der Aussteiger **37** Hat fast alles vom ältesten Jesus-Vorfahren, die Dame **39** Zeitliche Präzisierung beim letzten Mahl in Dreizehnerrunde **41** In Grün, Grau oder Schwarz: schon vor Birke oder Buche aus dem Winterschlaf erwacht **42 ... bei Sonnenschein und Lenzgewimmel 47** Große Gruppe von Nordamerikanern ohne Migrationshintergrund **48** Lebt sein ästhetisches Faible zwischen Tolle und Sohle aus **49** Styx machte ihn fast unverwundbar, Paris war dann doch sein Ende **50** Und doch nicht Namensgeber alteuropäischer Spießbürger **51** Hat anfangs was von Stachelfrisur – heute Vokuhila zu tragen, wird man eher so verstanden wissen wollen **52** Lösungen, die man durch Konzentration erhält – **Senkrecht: 1** Seit einiger Zeit Thema für Museum – äh: Ministerium **2** Teil von Heines Frühlingsbotschaft: Die sei gegrüßt, wo geschaut **3** Mitreisender damals in rettendem Wasserreisemobil **4** Adrenalinspitzen: beim klassischen Boxen verboten **5** Im Original durch Hochblicken zu entdecken, z. B. von Luzerner Bootsausflüglern **6** Eieiei, zu den Festtagen gibt's eine bunte Extra-Ration **7** Eine Silbe vom Busch-Buch-Titel: empfohlen beim 26 senkrecht **8** Der Star wird's nicht drosseln, wenn Fink und Amsel pfeifen und tirilier'n **9** Zwei Silben vom Frühjahrsblütensternchen: niemand in Ciceros Umfeld **10** Gewissensbeißerin aus polytheistischem Weltreich **11** Wer nach Rat fragt, bekommt sie so nicht mehr: wer nach Drinks fragt, gibt sie vielleicht hinterher **12** Schlagzeile zum Besuch von Dr. Evils Gegenspieler in Zentraltexas: ... in ...! **14** Vom Lenzmond ein Stück: im Autogramm westlich von West **15** Es möcht kein Rind so leben: Brise von der Wiese in der Nase, aber nur das vorm Maul **16** Der 22 waagerecht: für sie eine Hochzeit des Abgrasens **17** Schon mehr als pfundig, was die sich ins Gelege legen **18** Wenn's die nicht gäbe, bliebe es ja beim Ein-Zell-Fall **20** Einige englische Herren und ein Wal: im westlichen Mittelmeer gesichtet **24** Eine lässt einzelne Flieger starten, alle haben Einfluss auf aller Flieger Kurs **25** Nicht-wirklich-Kühe auf Seegrasweiden **26** Das läge dem 29 senkrecht, hätte er ein A im Herzen **27** Eine 16 senkrecht mit Dreh: ein Ort mit Arberblick **29** Ist ja – Winter ade! – längst verschwunden, worauf der abfuhr **31** Gegenmodell zum Eremitendasein? **33** Nur ein übervoller würde ein Schild auf den Rasen vor seinem Heim aufstellen: Beitreten verboten! **34** Halten, was abgeschnittene Schönheit am Leben hält **35** Im Judo-Outfit: schmal, aber zentral **38** Bei van Gogh ein Stückchen weit im Caféterrassen-Bilde **40** Ganz in Kükengelb: geflügeltes Wesen **43** Folgenschwer seine religiösen Lehren in Prag **44** Anderen Landes Sohn im Poetenzimmer **45** Die einzige Antwort in leerer Halle **46** Spring-zugehörig, wo der Lenz oder das Frühjahr Fremdwort wäre **48** Für Nachbarn schön und gut: 48 waagerecht und dies

Foto oxie99/Stock.Adobe

Die Lösung aus Nr. 2480 werden wir wegen des Osterpreisrätsels aus Platzgründen erst in Ausgabe Nr. 18/19 veröffentlichen. Wir bitten bis nächste Woche noch um etwas Geduld.

Schach Helmut Pfleger – Lebensgeschichte Wolfgang Müller
Logelei Zweistein – Scrabble Sebastian Herzog – Kreuzworträtsel Eckstein

»Hast du nicht gemerkt, wie toll die Musik war?«

Luna ist 19 Jahre alt. Ihr Vater Tillmann Prüfer schreibt hier im wöchentlichen Wechsel über sie und seine anderen drei Töchter im Alter von 13, 12 und 5 Jahren

Illustration Aline Zalko

Ich frage mich manchmal, wie man seinen Kindern Kultur schmackhaft machen kann. Wenn ich meine Töchter frage, was ich mit ihnen unternehmen soll, dann wollen sie immer ins Kino gehen. Für Museumsbesuche sind sie nur schwer zu begeistern, auch klassische Konzerte sind nicht leicht zu vermitteln. Ich höre manchmal, dass man einfach irgendwann damit anfangen soll, Kinder zu Kulturveranstaltungen mitzunehmen, auch wenn sie es selbst nicht unbedingt wünschen. Es sei wichtig, dass sie die Leidenschaft der Eltern für Kunst spüren. Leider bin ich mir nicht sicher, wie groß meine Leidenschaft für Kunst eigentlich ist. Man soll ja Kunst genießen und sie in sich aufnehmen. Allerdings habe ich das Gefühl, dass ich selbst erst allerlei Beipackzettel lesen muss, um zu verstehen, worum es bei einem Kunstwerk geht. Und wenn man seinen Vater dabei beobachten muss, wie er mit der Kultur ringt, macht das dann den Kunstkonsum zu einem angenehmen Erlebnis?

Mit meiner Tochter Luna gehe ich immerhin regelmäßig ins Theater. Meist wählen wir ein Stück eher zufällig aus, danach, ob der Titel interessant klingt. Manchmal landen wir dabei in Inszenierungen, von denen ich gar nicht wusste, dass sie mehr als drei Stunden dauern. Wir waren in *Berlin Alexanderplatz* von Alfred Döblin. Ich glaube, ich hatte das Buch nur im Deutschunterricht gelesen, die Lektüre war also schon über 25 Jahre her. Offenbar hatte ich es auch nicht aufmerksam genug gelesen, denn die Handlung auf der Bühne erschloss sich mir nur mühsam. Für mich war es ein Reigen von Dialogen und unzusammenhängenden Szenen und Videoeinblendungen von Kamerafahrten, auf die ich mir nur schwer einen Reim machen konnte. Ich sagte mir, dass man ja trotzdem etwas dabei lernt. Etwa, dass man mal an etwas dranbleiben muss, auch wenn sich einem der Sinn des Ganzen nicht gleich erschließt. Bei der Theateraufführung war ich dann aber ganz erstaunt, als Luna in der Pause sagte: »Also, ich finde es toll.«

Vielleicht ist Kultur ja doch etwas, was sich jeder auf seine ganz eigene Weise aneignen kann. Luna ist mit einem Nebeneinander von vielen Medien aufgewachsen, sie mag Rap genauso wie Poesie, sie liest Bukowski und hört gleichzeitig zum Einschlafen Hörspiele von den *Drei Fragezeichen.* Für sie ist YouTube in der frühen Jugend genauso selbstverständlich gewesen wie ein Buch. Sie hat viel mehr Medien gleichzeitig benutzt. Vielleicht hat sie deswegen auch ein anderes kulturelles Empfinden als ich. »Hast du nicht gemerkt, wie toll die Musik war, und die Kostüme?«, sagt sie oft, wenn wir auf dem Nachhauseweg über ein Stück sprechen. Nein, ich hatte es tatsächlich nicht bemerkt. Und so kommt es, dass ich derjenige bin, dem das Theater nähergebracht wird, nicht Luna.

Einmal allerdings waren wir in einem Stück, das uns beide gleichermaßen überforderte. Es war eine Collage zweier literarischer Texte. Es gab keine Handlung, keine Rollen, Stunde um Stunde malten die Schauspieler nur auf einer großen Leinwand und rezitierten Textbrocken. Wir blieben eisern dabei und spendeten Applaus. Danach waren Luna und ich uns allerdings einig, dass dies eine wirklich nervenaufreibende Erfahrung gewesen war. Wir hatten es gemeinsam durchgestanden. Am nächsten Tag schrieb mir ein befreundeter Schauspieler eine E-Mail. Er sei auch in der Inszenierung gewesen und habe uns im Publikum erspäht. Er finde es toll, dass ich meiner Tochter das beste Stück des Jahres gezeigt habe. So vermittle man Kultur.

Als die Fußballerin sich schwer verletzte, half ihr Ehrgeiz ihr, sich zurückzukämpfen

Frau Leupolz, Sie sind eine der besten deutschen Fußballerinnen – dabei hat Sie als Kind auch ein anderer Sport gereizt, der wenig mit Mädchen in Verbindung gebracht wird: der Motorsport.
Ja, in meiner Familie spielte niemand Fußball, das Motorrad war viel populärer. Ich bin als Kind mit meinem Vater und meinen Cousins auf den Wiesen meines Onkels Motocross gefahren. Aber gegen den Fußball hatte auch das Motorrad am Ende keine Chance.

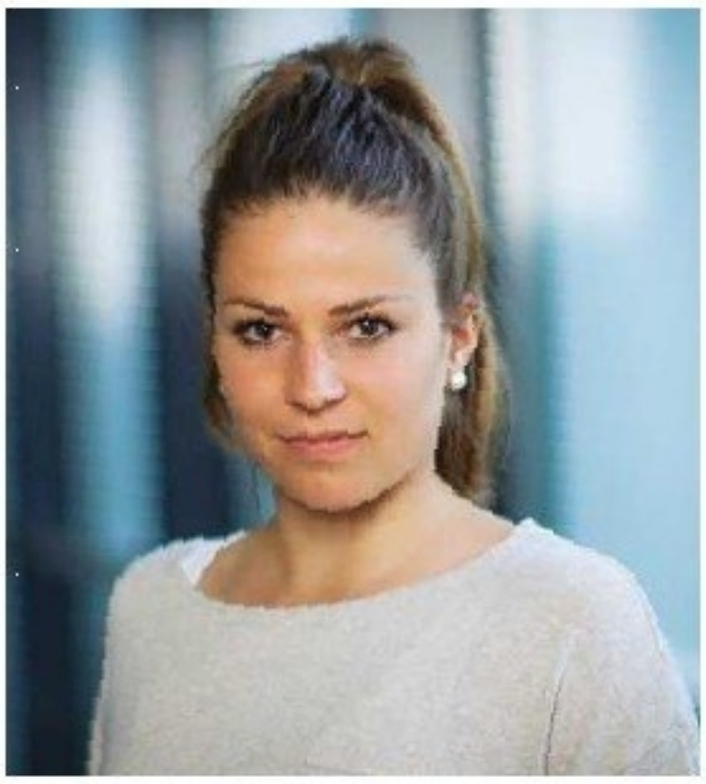
Wie sind Sie in dieser motorbegeisterten Familie zum Fußball gekommen?
Meine Eltern haben mir zum ersten Geburtstag einen Fußball geschenkt. Den hatte ich beim Spazierengehen immer dabei, später dann auf dem Fahrradgepäckträger. Ich bin ja im Allgäu auf dem Dorf groß geworden, da wusste jeder schon von Weitem, wenn er ein Mädchen mit einem Ball sah: Ah, das ist die Melanie. Der Ball war mein Markenzeichen.

Wann haben Sie mit dem Fußballspielen angefangen?
In der Grundschule. Wir waren nur zu siebt in der Klasse, und ich habe immer mit den Jungs gespielt. Mit sechs bin ich dann in den Fußballverein gekommen, als einziges Mädchen.

Wie fanden Ihre Eltern das?
Sie waren anfangs nicht begeistert, als ich mit blauen Flecken und Schürfwunden nach Hause kam. Meine Mutter hat mir sogar Knie- und Ellbogenschoner mitgegeben. Aber dann haben sie schnell gemerkt, wie viel Spaß mir das macht.

War es für die Jungs selbstverständlich, dass ein Mädchen mitspielt?
Für meine Mitspieler auf jeden Fall, die kannten mich ja. Aber ich war das einzige Mädchen weit und breit, das Fußball im Verein spielte, und da kamen schon dumme Sprüche von den Gegnern, so wie: »Bist du ein Mädchen oder ein Junge?«

Wie reagierten Sie darauf?
Ich habe gesagt: »Natürlich bin ich ein Mädchen!« Dann kam oft so was wie: »Aber Mädchen können nicht Fußball spielen!« Meine Mitspieler haben mich immer in Schutz genommen. Und wenn ich dann



Melanie Leupolz, 25, holte mit dem FC Bayern 2015 und 2016 die Deutsche Meisterschaft, 2013 wurde sie mit der Nationalmannschaft Europameisterin, 2016 Olympiasiegerin. Am Ostersonntag spielt die Kapitänin des FC Bayern im Champions-League-Halbfinale gegen den FC Barcelona

in einem Spiel drei Tore geschossen habe, waren alle sowieso relativ schnell ruhig. Ich hatte in meinem Verein TSV Ratzenried eine wirklich coole Zeit und habe überhaupt nicht darunter gelitten, dass ich nicht in einer Mädchenmannschaft gespielt habe. Es war sogar gut für mich, dass ich bei den Jungs mitspielen konnte, bis ich 14 war.

Warum?
Ich musste mit ihrer Schnelligkeit mithalten und mich auch mit der körperlichen Härte auseinandersetzen. Die Jungs haben ja nicht zurückgezogen, nur weil da ein Mädchen am Ball war, gerade gegen ein Mädchen möchte man ja nicht verlieren. Das hat mich sehr viel stärker gemacht.

Mit 14 wechselten Sie zum TSV Tettnang in die B-Juniorinnen-Oberliga. Wie sah ein normaler Wochentag aus?
Meine Mutter hat mich von der Schule abgeholt, ich habe mich im Auto umgezogen, irgendwas gegessen, während sie mich zum Training gefahren hat. Sie hat dort zwei Stunden gewartet, dann ging es heim, oft war es schon acht Uhr, wenn ich mich an die Hausaufgaben gesetzt habe. Aber ich war schon immer sehr ehrgeizig, deshalb hat mir das nichts ausgemacht. Und der Alltag wurde einfacher, als ich mit 16 auf das Internat des SC Freiburg kam.

Sie sind zweifache deutsche Meisterin, Europameisterin und Olympiasiegerin. Gab es auch schwierige Momente in Ihrer Karriere?
Ja, schon. 2011 habe ich bei der Europameisterschaft der U17 im Halbfinale gegen Frankreich im Elfmeterschießen den entscheidenden Elfer verschossen. Eigentlich war ich gar nicht als Schützin vorgesehen, aber das Spiel war nicht so gut für uns gelaufen, einige Spielerinnen hatten kein gutes Gefühl. Als Kapitänin kann man dann nicht kneifen. Danach habe ich mich erst mal richtig leer gefühlt. Aber noch schwieriger war es, als ich verletzt lange pausieren musste.

Was war passiert?
2016 ist mir kurz nach dem Olympiasieg im Training bei einem Pressschlag das Innenband im Knie gerissen. Ich musste sechs Wochen eine Schiene tragen, dann Reha ... Bei meinem ersten Spiel nach der Verletzung war ich voller Euphorie – und im nächsten Training ist das Band bei einem Torschuss wieder angerissen. Ich bin insgesamt über ein halbes Jahr ausgefallen. Das war frustrierend. Aber ich habe mich zurückgekämpft.

Was hat Ihnen in dieser Zeit geholfen?
Meine Mannschaftskolleginnen, die mich aufgebaut haben, und meine Familie. Aber auch mein Ehrgeiz. Er hat mir geholfen, meinen Frust zu überwinden und mich schnellstmöglich wieder zurückzukämpfen.

Woher kommt dieser Ehrgeiz?
Den habe ich von meinem Vater: Er ist selbst sehr ehrgeizig und hat mir beigebracht, dass man, wenn man etwas erreichen will, auch etwas dafür tun muss. Aufgeben gilt nicht.

Das Gespräch führte Anna Kemper

Foto: Matthias Hangst/Getty Images

Im nächsten Heft: Unsere Reise-Ausgabe führt zum Toten Meer, in ein japanisches Gasthaus und an den vielleicht paradiesischsten Strand Griechenlands

REISEJUWELEN

HOHE BERGE, STARKE STADT
DIE REGION INNSBRUCK ERLEBEN
DIE HAUPTSTADT DER ALPEN

REGION INNSBRUCK

Kultur aus allen Epochen erleben und einsame Natur entdecken. Renaissancemusik genießen und Dreitausender erobern. Vom Goldenen Dachl in nur 30 Minuten das hochalpine Wanderparadies erreichen. Das ist die Region Innsbruck.

INNSBRUCK TOURISMUS

office@innsbruck.info
www.innsbruck.info

DER PATSCHERKOFEL

Entdecke Innsbrucks Hausberg. Der Zirbenweg oberhalb von Innsbruck verläuft sieben Kilometer von der Bergstation der Patscherkofelbahn bis zur Tulfeinalm ohne wesentliche Höhenänderung entlang der Waldgrenze auf über 2000 Meter Höhe.

PATSCHERKOFELBAHN BETRIEBS GMBH

Römerstraße 81, 6080 Igls
Tel. +43 512 / 37 72 34
info@patscherkofelbahn.at
www.patscherkofelbahn.at

WEITWANDERN OHNE GEPÄCK

Sieben Tage Weitwandern auf dem Innsbruck Trek: Die schönsten Wege rund um Innsbruck warten. Plus: bequemer Gepäcktransport, erholsame Hotelübernachtung und Wanderungen in zwei Schwierigkeitsgraden. Gewandert wird in Begleitung eines Bergwanderführers oder im eigenen Tempo.

www.innsbruck-trek.com

ZEIT AUF ZWEI RÄDERN

Die Berge direkt vor der Haustüre, dazu abwechslungsreiche Trails oder knackige Bergetappen und ein grandioses Panorama – Innsbruck hat alles, was es für eine gelungene Zeit auf zwei Rädern braucht. Event-Tipp: Im Juni findet Crankworx, das größte Gravity Mountainbike-Festival, bereits zum dritten Mal im Bikepark Innsbruck statt.

www.innsbruck.info/biking

RELAXING

Abschalten und Energie auftanken mit alpin-urbanem Charme: Eine Wanderung durch spektakuläre Berglandschaften? Ein Sprung in den erfrischenden Badesee? Oder eine Verwöhn-Auszeit im Wellnesshotel mit atemberaubendem Panoramablick? In der Region Innsbruck wartet Ihr Erholungsurlaub für Körper und Geist!

www.innsbruck.info

WELCOME CARD UNLIMITED

Grenzenlose Urlaubserlebnisse mit der neuen WELCOME CARD UNLIMITED! Ermäßigungen, kostenlose Nutzung von Bergbahnen und ausgewählten öffentlichen Buslinien, sowie mehrere Top-Highlights in Tirol inkludiert. Ab drei Nächten zum Preis von 59 Euro bei teilnehmenden Vermietern oder in den Tourismus Informationen ab Mai 2019 erhältlich

www.innsbruck.info/welcome

Exklusives Anbaugebiet Holsthum bei Bitburg im Naturpark Südeifel

So gut kann Bier schmecken.

Andreas Dick,
Hopfenbauer für Bitburger

Bitte ein Bit

Kennen Sie das Geheimnis des Bitburger Siegelhopfens? Heimischer Hopfen aus Holsthum bei Bitburg!

Bei Bitburger verpflichten wir uns seit über 200 Jahren zu bester Qualität. Das Einlösen dieses Qualitätsversprechens macht unser Bier unverwechselbar und seinen Geschmack einzigartig. Deshalb kaufen wir ausschließlich Rohhopfen aus der Hallertau in Bayern, eines der größten zusammenhängenden Hopfenanbaugebiete der Welt und aus Holsthum bei Bitburg im Naturpark Südeifel. Diese Siegelhopfen wählen wir nach unseren Qualitätsanforderungen aus und unterziehen sie einer anspruchsvollen Güteprüfung vor Ort. Denn für unsere Bitburger Hopfenrezeptur verwenden wir nur die für uns besten Hopfensorten. Ganz besonders stolz sind wir auf den Bitburger Siegelhopfen, der nur wenige Kilometer von der Brauerei entfernt von der Hopfenbauerfamilie Dick mit großer Sorgfalt und jahrzehntelanger Erfahrung angepflanzt wird und ausschließlich von uns für unsere Biere verwendet wird. Die besondere Komposition aus Hallertauer und Bitburger Siegelhopfen, unserer Naturhefe und unserem Tiefenwasser verleiht Bitburger seinen feinherben Charakter und seinen einzigartigen Geschmack. Und deshalb: Bitte ein Bit.

BITBURGER SIEGELHOPFEN • MIT HALLERTAUER UND

Erfahren Sie, was den Bitburger Geschmack so einzigartig macht: www.bitburger.de